

VORSPEISEN

<i>Velouté de potimarron et sa crème fraîche</i> <i>Kürbiscremesuppe mit Creme Fraiche</i>			7.50€
<i>Terrine de foie gras maison, chutney aux oignons</i> <i>Hausgemachte Gänseleberterriner, Zwiebelchutney</i>			17.50€
<i>Carpaccio de bœuf du Limousin</i> <i>- Sauce basilic copeaux de parmesan et roquette ou Tomates confites et sa roquette</i> <i>Carpaccio vom Rind aus der Region Limousin</i> <i>- Basilium-Sauce, gehobelter Parmesan und Rucola oder Eingelegte sonnengetrocknete Tomaten auf dem Rucola-Bett</i>			13.50€
<i>Assiette de saumon fumé, blinis et crème à l'aneth</i> <i>Teller Räucherlachs, Blinis und Dillcreme</i>			13.50€
<i>Boîte de mini sardines et ses accompagnements</i> <i>Dose mit Mini-Sardinen und Beilagen</i>			15.00€
<i>Escargots de Bourgogne</i> <i>Schnecken aus dem Burgund</i>	<i>Une demi-douzaine Ein halbes Dutzend</i>	6.00€	
	<i>La douzaine Ein Dutzend</i>	12.00€	

Unsere Salate 15.00€

SALADE NIÇOISE Salat « Nizza »

Salade, œuf dur, thon, pommes de terre, tomates, poivrons, anchois, olives vertes et noires.
Grüner Salat, hartgekochtes Ei, Kartoffeln, Tomaten, Paprika, Sardellen, grüne und schwarze Oliven

SALADE CRÉOLE Salat « Kreolische Art »

Salade, tomates, concombres, blanc de poulet curry, poivrons marinés, ananas, caramboles, carottes
Grüner Salat, Tomaten, Gurken, Hähnchenbrust mit Curry, eingelegte Paprika, Ananas, Sternfrucht, Karotten

SALADE NORVÉGIENNE Salat « Norwegische Art »

Salade, tomate, haricots verts, toast de saumon, crevettes sauce cocktail.
Grüner Salat, Tomaten, grüne Bohnen, Toast mit Lachs, Garnelen in Cocktail-Sauce

SALADE DE CHEVRE AU MIEL Salat mit Ziegenkäse und Honig

Salade, tomates, concombres, carottes, haricot verts, toast de chèvre chaud au miel, oignons rouges
Grüner Salat, Tomaten, Gurken, Karotten, grüne Bohnen, Toast mit warmem Ziegenkäse und Honig, rote Zwiebeln

SALADE AUBRAC Aubrac Salat

Salade, gésiers, croûtons, Cantal, pommes de terre, carotte, tomate, concombre
Salat, Vogelmägen, Brotwürfel, Cantal-Käse, Kartoffeln, Möhre, Tomate, Gurke

SALADE ASIATIQUE Asiatischer Salat

Salade, pousses de soja, cacahuètes, coriandre, crevettes, carotte au vinaigre de riz, tomate
Salat, Sojasprossen, Erdnüsse, Koriander, Garnelen, Möhre an Reisessig, Tomate

Mineralwasser

<i>Evian, Badoit</i>	<u>33 cl</u> 5.00€	<u>75 cl</u> 6.00€
<i>Orezza</i>	<u>50 cl</u> 6.50€	<u>1 l</u> 8.00€

HAUPTSPEISEN

Confit de canard et ses pommes à l'ail 17.50€
Eingemachte Ente und Bratkartoffeln in Knoblauch

Blanquette de veau à l'ancienne 18.50€
Kalbsragout

Fricassée de poulet avec morilles, pommes fondantes 17.50€
Hähnchenfrikassee mit Morcheln und weichgekochten Kartoffeln

Filet de cabillaud, bouillon aux chorizo et légumes *Kabeljaufilet, Brühe mit Chorizo und Gemüse* 18.50€

Gambas poêlées à l'ail et au piment d'Espelette, quinoa gourmand 20.00€
Gambas aus der Pfanne mit Knoblauch und Espelette-Pfeffer, Feinschmecker-Quinoa

UNSER TARTAR

hausgemacht mit Pommes frites oder Salat (180 g) 16.00 €€ oder XXL 28.00 € (300 g)

Le Traditionnel: viande de bœuf hachée, câpres, cornichons, oignons, persil, jaune d'œuf

Le Traditionnel: Rinderhack, Kapern, Cornichons, Zwiebeln, Petersilie, Eigelb

Le Tropézien: le traditionnel poêlé avec aller, retour

Le Tropézien: Traditionelles Tartar auf beiden Seiten angebraten

Le Fjord: tartare de saumon frais, ciboulette, échalotes et pommes.

Le Fjord: Tartar von frischem Lachs, Schnittlauch, Frühlingzwiebeln und Apfel

L'Espelette: le traditionnel avec piment d'Espelette

L'Espelette: Traditionelles Tartar mit Piment d'Espelette verfeinert (extrascharf)

Kindermenü (unter 12 Jahre) 14.50 €

Steack haché haricot vert ou suprême de poulet pâtes

Hacksteak mit grünen Bohnen oder Hähnchenbrust in Sahnesauce mit Nudeln

Fromage blanc au miel ou Mini salade de fruits maison

Quark mit Honig oder Hausgemachter Mini-Obstsalat

1 boisson comprise: jus de fruits, soda, eau minérale

Inklusive 1 Getränk: Fruchtsaft, Limonade, Mineralwasser

KÄSE 8.50 €

Assiette d'assortiment de fromages (Camembert, Cantal, Bleu, Chèvre)

Käseauswahl (Camembert, Cantal, Blauschimmelkäse, Ziegenkäse)

ZUM DESSERT

<i>Cheese cake aux fruits rouges</i> Käsekuchen mit roten Früchten	7.50€€
<i>Crème brûlée parfum de la semaine</i> Crème brûlée mit dem Aroma der Woche	7.50€€
<i>Moelleux au chocolat et sa crème glacée</i> Lauwarmer Schokoladenkuchen mit geeister Sahnecreme	7.50€
<i>Profiteroles au chocolat chaud et sa glace vanille</i> Windbeutel mit warmer Schokolosauce und	8.00€€
<i>Tiramisu au Nutella</i> Tiramisu mit Nutella	7.50€
<i>Tarte aux fruits maison</i> Hausgemachte Mürbetarte mit Früchten	7.50€€
<i>Salade de fruits frais</i> Frischer Obstsalat	7.50€€
<i>Café Gourmand</i> Café Gourmand - Espresso mit kleinen Leckereien	8.50€€

Unsere Eisbecher

DAME BLANCHE	9.00€€
3 boules Vanille Bourbon de Madagascar (Vanilla Dream) accompagnées d'un coulis de chocolat chaud et de crème fouettée 3 Kugeln Vanille-Eis mit echter Bourbon-Vanille aus Madagaskar mit warmer Schokoladensauce und Schlagsahne	
CHOCOLAT LIÉGEOIS Eisschokolade	9.00€€
1 boule de vanille Bourbon de Madagascar (Vanilla Dream) et 2 boules Chocolat Suisse (Swiss Chocolate) accompagnées d'un coulis de chocolat chaud et crème fouettée 1 Kugel Vanille-Eis mit echter Bourbon-Vanille aus Madagaskar und 2 Kugeln Schokoladeneis mit Schweizer Schokolade, dazu warme Schokoladensauce und Schlagsahne	
COUPE SANS COMPLEXE	9.00€€
1 boule de caramel et 2 boules noix et sirop d'érable accompagnées de crème fouettée 1 Kugel Karamelleis und 2 Kugeln Walnusseis mit Ahornsirup und Schlagsahne	
COUPE PALETTE FRUITÉE	9.00€€
1 boule de citron et citron vert, 1 boule framboise et 1 boule passion mangue 1 Kugel Zitroneneis und 1 Kugel Limetteneis, 1 Kugel Himbeereis und 1 Kugel Mango-Passionsfrucht-Eis	
CAFÉ LIÉGEOIS Eiskaffee	9.00€€
2 boules de café (Espresso Croquant) et une boule de vanille Bourbon de Madagascar (Vanilla Dream) accompagnées de crème fouettée 2 Kugeln Vanille-Eis mit echter Bourbon-Vanille aus Madagaskar und einem pochierten Pfirsich, mit Himbeeren, Himbeersauce und Schlagsahne	
PÊCHE MELBA	9.00€€
2 boules de vanille Bourbon de Madagascar (Vanilla Dream) et une pêche pochée, accompagnées de framboises, de coulis de framboises et de crème fouettée 2 Kugeln Vanille-Eis mit echter Bourbon-Vanille aus Madagaskar und einem pochierten Pfirsich, mit Himbeeren, Himbeersauce und Schlagsahne	
EN DIRECT DES ÎLES	9.00€€
2 boules de rhum et 1 boule de café accompagnées de crème fouettée 2 Kugeln Eis mit Rum und 1 Kugel Mokka-Eis mit Schlagsahne	
COUPE 3 SORBETS	9.00€€
Choisissez votre création glacée parmi tous les sorbets Movenpick Eisvernügen nach Wahl (3 Kugeln) aus allen Sorbet-Sorten von Mövenpick	

Nos parfums

Vanille, chocolat, framboise, café, caramel, citron, mangue passion, fraise, noix sirop d'érable, rhum raisin
Vanille, Schokolade, Himbeere, Café, Karamell, Zitrone, Mango Passionsfrucht, Erdbeere, Walnuss mit Ahornsirup, Rumrosinen

Champagner

	<u>Coupe 10 cl</u>	<u>Btl 75 cl</u>	<u>Magnum 150 cl</u>
<i>Taittinger Blanc ou rosé « brut »</i>	12.00€	85.00€	150.00€
<i>Lanson</i>	11.00€	80.00€	
<i>Deutz</i>	12.00€	85.00€	
<i>Ruinart</i>	14.00€	95.00€	
<i>Dom Pérignon</i>			195.00€

UNSER WHISKY-ANGEBOT (je 4 cl):

<i>*J&B Rare</i>	10.00€
<i>*Ballantine's</i>	10.00€
<i>*Chivas Regal 12 ans</i>	12.00€
<i>*Johnnie Walker Black Label 12 ans</i>	12.00€
<i>*Glenfiddich 12 ans</i>	12.00€
<i>*Cardhu 12 ans</i>	12.00€
<i>*Knockando 12 ans</i>	12.00€
<i>*Jack Daniel's</i>	10.00€
<i>*Jameson</i>	10.00€

UNSERE DIGESTIFS 4 cl:

<i>* Calvados 8 ans d'âge</i>	12.00€
<i>* Calvados VSOP</i>	12.00€
<i>* Cognac Remy Martin VSOP</i>	12.00€
<i>* Bas Armagnac</i>	12.00€
<i>* Prune de Souillac</i>	12.00€
<i>* Eau de Vie : Poire, Framboise, Mirabelle, Kirsch</i>	12.00€
<i>* Marc de Bourgogne</i>	12.00€
<i>* Bailey's</i>	10.00€
<i>* Get 27 & 31</i>	10.00€
<i>* Liqueur de châtaigne</i>	8.00€

UNSERE WEINKARTE:

ROTWEIN:

	<u>Btl 75 cl</u>	<u>Pichet 50 cl</u>	<u>Verre 16 cl</u>
<u>Bordeaux:</u>			
-Bordeaux « Château Le Cluzet »	25.00€	15,00€	5,00€
-Montagne St. Émilion « Château la Chapelle»	34.00€	22.00€	6.00€
-Pessac Leognan « Vin du château L. de la Louvière 2° vin Aop 2011 »	43.00€		
-Margaux « L'Enclos du Banneret »	52.00€		9.50€
<u>Beaujolais:</u>			
-Brouilly « Georges du Bœuf»	28.00€	17.00€	5.50€
-Morgon « Domaine de Leyre-Loup »	31.00€	18.00€	6.00€
<u>Vallée du Rhône</u>			
-Côte du Rhône « Les Margerans »	23.00€	14.00€	4.50€
<u>Bourgogne:</u>			
-Bourgogne Passetoutgrain « Albert Bichot»	25.00€	15.00€	5.00€
-Hautes Côtes de Beaune « Albert Bichot»	29.00€		
<u>Vallée de la Loire:</u>			
-Sancerre « Fournier Père & Fils les belles vignes »	30.00€	21.00€	6.00€
<u>Sud Ouest: -</u>			
-Gaillac « Château Clément Termes » Médaille d'Argent 2016	23.00€	14.00€	4.50€

WEISSWEIN:

<u>Bourgogne:</u>			
-Bourgogne Aligoté « Mommessin »	25.00€	15.00€	5.00€
-Chablis « La Chablisienne Le finage »	33.00€	20.00€	6.50€
<u>Vallée de la Loire:</u>			
-Pouilly –Fumé « Les 2 Cailloux Fournier père & fils»	36.00€	21.00€	7.00€
-Sancerre « Fournier père & fils »	36.00€	21.00€	7.00€
-Chardonnay « Dupond igp »	23.00€	14.00€	4.50€

ROSÉWEIN:

<u>Côtes de Provence</u>			
-Côtes de Provence « Cuvée du Valadas »	25.00€	17.00€	5.00€