

BOUILLON

entrées

Soupe 2,30

Tomatencremesuppe
mit Crème fraîche

Soupe à l'oignon gratinée 4,50

Klassische Zwiebelsuppe mit
Croutons und überbackenem Käse

Rillettes de saumon 5,60

Rillettes aus gebackenem
und geräuchertem Lachs mit
knackigem Salat

Avocat aux crevettes 5,50

Avocado mit Garnelen und
klassischer Sauce Rouge

Tartare de bœuf 4,90

Klassisches Rindertatar
mit grünem Salat

Paté de campagne 3,40

Hausgemachte Landpastete
mit Senf und Cornichons

Salade de chèvre chaud 4,50

Grüner Salat mit Vinaigrette,
Walnüssen und gegrilltem Ziegenkäse

plats

Tartare de bœuf et frites 11,50

Klassisches Rindertatar
mit Pommes frites

Steak frites 15

Steak mit Kräuterbutter à la
Maitre d'Hôtel und Pommes frites

Steak au sauce poivre 16,20

Steak mit Pfeffersauce und Pommes
frites

Confit de canard 12,90

Konfierte Entenkeule mit
Kartoffelgratin à la Dauphinoise
und Rotweinsauce

Tortellini 9,90

Tortellini mit Erbsen und Spargel

Fish n' chips 11,40

Paniertter weißer Fisch mit Pommes
frites und klassischer Sauce Tartar

extras

Frites 3

Pommes frites

Salade 2,60

Grüner Salat mit Vinaigrette

Haricots 4

Grüne Bohnen mit Kräuterbutter
à la maitre d'hôtel

Gratin dauphinois 3,70

Cremiges Kartoffelgratin

fromages

Livarot 3,40

Rotkäppchenkäse aus Kuhmilch

Comté 12 mdr 3,40

Fester Kuhmilchkäse

Bleu d'Auvergne 3,80

Cremiger Blauschimmelkäse

Assiette de fromages 7,90

Livarot, Comté und Bleu d'Auvergne

desserts

Crème brûlée 4

Klassische Crème brûlée

Mousse au chocolat 3,30

Schokoladenmousse mit Praliné

Glace 3,40

Vanilleeis mit Praliné

Crumble 4,30

Crumble mit Rhabarber

Tarte au citron meringuée 4,30

Zitronentarte mit Baiserhaube

Profiterole 4,60

Windbeutel mit Vanilleeis
und Schokoladensauce