

# 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 Krabben und  
klassischer Sauce Rouge

**Tartare de bœuf - 4,90**  
Klassisches Rindertatar  
mit grünem Salat

**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 - 15,00**  
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**  
Paniertes weißer Fisch mit Pommes  
frites und klassischer Sauce Tartare

## extras

**Frites\* - 3,00**  
Pommes frites

**Salade\* - 2,60**  
Grüner Salat mit Vinaigrette

**Gratin dauphinois\* - 3,70**  
Cremiges Kartoffelgratin

## fromages

**Roquefort - 3,40**  
Cremiger Blauschimmelkäse aus  
Schafsmilch

**Comté - 3,40**  
Fester Käse aus Kuhmilch

**Camembert de Normandie AOP - 3,80**  
Weißschimmelkäse aus nicht  
pasteurisierter Kuhmilch

**Assiette de fromages - 7,90**  
Comté, Camembert, Roquefort

## desserts

**Crème brûlée - 4,00**  
Klassische Crème brûlée

**Mousse au chocolat - 3,60**  
Schokoladenmousse mit Praliné

**Glace - 3,40**  
Vanilleeis mit Praliné

**Crumble - 4,30**  
Crumble mit Rhabarber mit Crème fraîche

**Tarte au citron meringuée - 4,30**  
Zitronentarte mit Baiserhaube

**Profiterole - 4,60**  
Windbeutel mit Vanilleeis  
und Schokoladensoße