

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 Maître d'Hôtel und Pommes frites

Steak au sauce poivre - 16,50

Steak mit Pfeffersauce und Pommes frites

Confit de canard - 13,40

Konfierte Entenkeule mit Kartoffelgratin à la Dauphinoise und Rotweinsauce

Tortellini* - 9,90

Tortellini mit Erbsen und Spargel

Fish n' chips - 11,40

Panierter 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 - 3,90

Schokoladenmousse mit Praliné

Glace - 3,40

Vanilleeis mit Praliné

Crumble - 4,30

Crumble mit Rhabarber mit Crème fraîche

Tarte au citron meringuée - 4,40

Zitronentarte mit Baiserhaube

Profiterole - 4,60

Windbeutel mit Vanilleeis und Schokoladensoße