

SOUPES

Soupe du jour ** 5,8

Saisonale Gemüsesuppe.

Unser Service-Personal berät Sie gern!

QUICHES

Quiche lorraine 10,8

Der Klassiker mit Speck, dazu Mesclun-Salat (ACGML)

Quiche végétarienne * 10,8

Provenzalische Quiche mit saisonalem Gemüse (ACGML)

Quiche Saumon 12,8

Quiche mit Lachs und Dille, dazu Mesclun-Salat (ACDGML)

FLAMMKUCHEN

Flammkuchen alsacienne 13,9

Der Klassiker mit Crème fraîche, Speck und roten Zwiebeln (AG)

Flammkuchen provençale * 13,9

Ziegenkäse, Walnuss, Honig, Thymian, Crème fraîche (AGH)

Flammkuchen Saumon 14,8

Lachs, Rucola, Balsamico Glaze, Crème fraîche (ADG)



Flammkuchen Special

Flammkuchen nach Wahl
dazu ein Hauswein 1/4l

+7,0



* vegetarisch ** vegan

SALADES

kleiner Mesclun Salat ** 5,8

feiner Pflücksalat, Cherrytomaten, saisonales Obst (LMNO)

Salade Tomate Mozzarella * 8,8

Bunte Tomaten, Erdbeeren, Balsamico, Mozzarella (G)

Salade Lyonnaise 9,8

Lardon Speck, pochiertes Ei, Kräuter-Croutons, Parmigiano Chips, Frisee Salat (ACG)

Salade Chèvre Chaud * 14,8

Gebackener Ziegenkäse, saisonales Obst, getrocknete Tomaten, Oliven, gegrillte Mandeln, Pflücksalat (ACGHLMO)

Salade Niçoise 16,8

Thunfisch, Anchovies, hartgekochtes Ei, Tomaten, Oliven, Frühlingszwiebeln, Radischen, grüner Salat (CMLD)

Salade Poulet 16,8

Gegrillte Hühnerstreifen, Apfel, eigelegte Karotte, Cherrytomaten, Sonnenblumenkerne, Pflücksalat (AEHLMN)

BOLS

Summer Bol * 15,8

Halloumi in Honig und Herbes de Provence, Tabouleh, Frühlingszwiebeln, Radieschen, Orange, Walnuss (AGE)

Buddha Bol Méditerranéen ** 15,8

Falafel, Couscous, Gurke, Tomate, Paprika, Oliven, Granatapfelkerne, Hummus, Pita Brot (AEFHN)

Bol rouge ** 15,8

Gegrillte Süßkartoffel, Avocado, Quinoa, Puy-Berglinsen, karamalisierte Rote Rübe, Tahini, Granatapfelkerne (AEHN)

Bol Saumon Avocat 16,8

Räucherlachs, Sushi Reis, Ananas, Gurke, Rotkraut, Avocado, Edamame, Sesam, Spicy Mayo (CDFMN)

Bol Caraïbes ** 16,8

Caribbean Spicy Beans, Wildreis, Maiz Cancha Tostado, Mango, Bananen Chips, Kokosnuss-Curry Sauce (EH)

* vegetarisch ** vegan

SIGNATURE BURGERS

Unsere Burger servieren wir wahlweise auf Brioche-Bun (AC) oder auf Eisberg-Salatblättern, mit frischen Tomaten, Gurkeln (O) und knackigem Salat, dazu eine Beilage und eine Sauce nach Wahl:

Veggie Burger * 14,8

Falafel Patty, rote Zwiebelringe, Guacamole, Hummus (AEFHN)

Club Burger 16,8

Hühnerfilet, knuspriger Speck, Speielei, Comté-Bergkäse, Curry Mayo (CGLM)

French Burger 16,8

Weiderind Patty, rote Zwiebelringe, Cheddar-Comté Bergkäse, knuspriger Speck, Midi Cocktailsauce (CGM)

Avocado-Oeuf Burger 18,8

Weiderind Patty, Avocado, Speielei, Comté-Bergkäse, knuspriger Speck, Midi Cocktailsauce (CGM)

Extra Patty +5,0

medium gegrilltes Weiderind / saftiges Hühnerfilet / knuspriges Falafel **

BEILAGEN wahlweise:

- kleiner Mesclun Salat (LMNO)
- Steakhouse Pommes Frites (A)
- Süßkartoffel Wedges (A) +1,5

SAUCEN wahlweise:

- Midi Cocktailsauce (C) * ~ Guacamole ** ~
- BBQ Sauce (M) * ~ Mayo (C) * ~ Ketchup ** ~
- Spicy Mayo (C) ** ~ Curry Mayo (C) * ~
- Knoblauch Aioli (C) *

* vegetarisch ** vegan

BISTROT MÉDITERRANÉEN

Croque Aubergine * 10,8

Gegrillte Melanzani und Comté-Bergkäse auf Butter-Brioche, gratiniert mit Tomaten-Bechamel, dazu Gurkel und kleiner Salat (ACGLMNO)
~ mit Speielei +2,0

Shakshuka * 15,8

pochierte Eier in würziger Paprika-Tomaten-Sauce serviert mit frischen Kräutern im heißen Pfännchen dazu Ziegenkäse und Pita-Brot (ACG)

Etagère Mezzé * 18,8

Hummus, Muhammara, Baba Ganoush, Oliven, eingelegte Tomaten, Artischocken und Pita Brot, serviert in einer Etagère zum Teilen (ACEGHNO)

BISTROT PARISIEN

Potage Saint Germain * 8,8

Französische Creme-Suppe mit grünen Erbsen und Obers, dazu Kräuter-Croûtons (AGL)

Croque Monsieur 10,8

Beinschinken und Comté-Bergkäse auf Butter-Brioche, gratiniert mit Bechamel, dazu Gurkel und kleiner Salat (ACGLMNO)

Croque Madame 12,8

Speielei, Beinschinken und Comté-Bergkäse auf Butter-Brioche, gratiniert mit Bechamel, dazu Gurkel und kleiner Salat (ACGLMNO)

Camembert au Four * 13,8

Würziger Rohmilch-Camembert de Normandie heiß aus dem Ofen, mit Thymian und Honig, dazu geröstetes Bauernbrot und eingelegtes Gemüse (AGO)

Tartare de Boeuf au couteau

kleine Portion 14,8

große Portion 22,8

Rinderfilet-Tartare mit Ei, Kapern, Fleur de Sel, Cognac, knusprigen Zwiebeln, dazu geröstetes Baguette und Heumilchbutter (ACDFGOM)

* vegetarisch ** vegan

CLASSIQUES

Ratatouille provençale ** 16,8
Gemüse-Ratatouille im heißen Pfännchen, dazu geröstetes Bauernbrot (A)

Moules Frites 22,8
Miesmuscheln im Weißweinsud "marinière", dazu Pommes Frites und Mayonnaise (ACMOR)

Steak au Poivre 22,8
Saftiges Bavette-Steak medium gebraten, serviert mit saisonalem Grillgemüse und Pfeffersauce, dazu wahlweise Pommes Frites oder Erdäpfelpüree (AG)

Assiette de Fromages *
kleiner Teller 12,8
großer Teller 20,8
Französischer Rohmilch-Käseteller, dazu saisonales Obst, Nüsse und frisches Baguette (AGH)

Suggestion du chef...

Salade Lyonnaise oder
Potage Saint Germain

und

Moules Frites oder
Steak au Poivre

und

Crème brûlée oder
Moelleux au chocolat

38,8

DESSERTS & PÂTISSERIES

Dessert du Jour * 5,8
wechselnde hausgemachte Desserts.
Unser Service-Personal berät Sie gern!

Tartelette Citron meringuée * 6,8
Mürbteig-Törtchen gefüllt mit Zitronencreme und Zuckerschamhaube (ACFGO)

Crème brûlée à la Vanille de Tahiti * 7,8
Französischer Klassiker, karamelisiert mit Rohrzucker (CG)

Moelleux au chocolat * 7,8
heißer Schokokuchen mit flüssigem Kern,
serviert mit Vanilleeis (ACEFGH)

Pavlova Pistache * 8,8
Baissergebäck, Schlagobers, Pistazieneis,
Erdbeeren (ACEFGH)

Café gourmand 9,8

Cappuccino, Café au Lait oder Tee,
dazu mini Crème brûlée, Macaron
und Pariser Spitz (ACFGH)

Macarons * 2,2
Mandelmehl Baisergebäck. Verschiedene Parfumes (CFGH)

Pariser Spitz * 2,2
feinste Parisercreme mit einem hauchdünnen Mantel
aus dunkler Schokolade (AFG)

Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011)

A Glutenhaltiges Getreide	D Fisch	H Schalenfrüchte	N Sesam
B Krebstiere	E Erdnuss	L Sellerie	O Sulfite
C Ei	F Soja	M Senf	P Lupinen
	G Milch Laktose		R Weichtiere

* vegetarisch ** vegan

* vegetarisch ** vegan