

SOUPES

Soupe du jour ** 5,8

Saisonale Gemüsesuppe.

Unser Service-Personal berät Sie gern!

SALADES

kleiner Mesclun Salat ** 5,8

feiner Pflücksalat, Cherrytomaten, saisonales Obst (LMNO)

Salade Chèvre Chaud * 14,8

Gebackener Ziegenkäse, saisonales Obst, eingelegte Tomaten, Walnuss in Honig, Pflücksalat (ACGHLMO)

Salade Poulet 15,8

Gegrillte Hühnerstreifen, Cherrytomaten, Mandeln, Avocado, Orangen, Pflücksalat (AEHLMN)

Salade Niçoise 16,8

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

Salade Saumon 16,8

Räucherlachs, hartgekochtes Ei, bunte Äpfel, Gurke, Pflücksalat (CMLD)

BOLS

Kürbis Bol * 15,8

Butternusskürbis, Kürbiskerne, Bulgur, Fetakäse, Oliven, Tomaten, Gurken, Joghurt-Kernöl Dressing (AG)

Buddha Bol Méditerranéen ** 15,8

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

Bol rouge ** 15,8

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

Bol Saumon Avocat 16,8

Räucherlachs, Avocado, Edamame, Gurke, Kokosreis, Erdnusssauce, Babyspinat (DEFMN)

* vegetarisch ** vegan

FLAMMKUCHEN SALÉES

Alsacienne 9,9

Crème fraîche, Zwiebeln, Speck (AG)

Champignon 10,8

Crème fraîche, Zwiebeln, Speck, Champignons de Paris (AG)

Périgord 11,6

Crème fraîche, Zwiebeln, Speck, Périgord Käse (AG)

Gourmande 12,0

Crème fraîche, Zwiebeln, Speck, Champignons de Paris, Périgord Käse (AG)

Chèvre chaud * 12,0

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

Fromage * 12,8

Crème fraîche, Ziegenkäse, Emmentaler, Roquefort (AG)

Provencale * 13,6

Crème fraîche, Ziegenkäse, Cherry Tomaten, Zucchini, geröstete Paprika, Herbs de Provence (AG)

Saumon 14,5

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

FLAMMKUCHEN DOUCEUR

Pomme * 9,9

Apfel und Honig (AG)

Cannelle * 11,8

Marille und Zimtucker (AG)

Schlagobers * 2,0

Portion Schlagobers extra (G)

Pot de chocolat * 2,4

heiße Schokosauce im Kännchen (G)

* vegetarisch ** vegan

QUICHES

unsere Quiches servieren wir warm, mit einem kleinen gemischten Mesclun Salat dazu

Quiche Lorraine 10,8

Der Klassiker mit Speck und Lauch (ACGLM)

Quiche végétarienne * 10,8

saisonales Gemüse, Kräuter (ACGLM)

Quiche Ricotta Tomate * 11,8

Ricotta, eingelegte Tomaten, Babyspinat (ACGLM)

Quiche Saumon 12,8

Lachs, Dille (ACDGLM)

TARTINES

unsere Tartines bereiten wir mit leicht gegrilltem Bio-Sauerteigbrot von Öfferl zu

Tartine Schnittlauch * 6,8

Bauernfrischkäse, Schnittlauch, Radieschen auf Bio-Sauerteigbrot (AG)

Tartine Ricotta Tomate * 11,8

Ricotta, frische Tomaten, Basilikumpesto, Rucola, geröstete Pinienkerne auf Bio-Sauerteigbrot (AGMN)

Tartine Saumon Avocat 12,8

Räucherlachs, Avocado, Apfel, Schnittlauch, Granatapfel auf Bio-Sauerteigbrot (ADMN)

Croque Monsieur 10,8

Beinschinken und Comté-Bergkäse auf Bio-Sauerteigbrot, gratiniert mit Bechamel, dazu Gurkel (ACGLMN)

Croque Madame 12,8

Spiegelei, Beinschinken und Comté-Bergkäse auf Bio-Sauerteigbrot, gratiniert mit Bechamel, dazu Gurkel (ACGLMN)

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

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 * 16,8

Beyond Patty, Champignons, karamellierte Zwiebeln, Cheddar-Comté Bergkäse, Midi Cocktailsauce (CGM)

Crispy Club Burger 16,8

Crispy Hühnerfilet, knuspriger Speck, Spiegelei, Cheddar-Comté Bergkäse, Sauce Tartare (CGLM)

French Burger 16,8

Weiderind Patty, karamellierte Zwiebeln, Cheddar-Comté Bergkäse, knuspriger Speck, Midi Cocktailsauce (CGM)

Avocado-Oeuf Burger 18,8

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

Extra Patty +5,0

~ Weiderind Patty ~ Crispy Hühnerfilet ~ Beyond Patty **

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) ** ~ Sauce Tartare (CM) * ~
- ~ Knoblauch Aioli (C) * ~ Roquefort-Sauce (G) * ~

* vegetarisch ** vegan

BISTROT PARISIEN

Soupe à l'oignon 9,4

Französische Zwiebelsuppe mit gratinierten Comté-Bergkäse Croûtons (AGLM)

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)

Ratatouille provençale ** 14,8

Gemüse Ratatouille im Pfännchen, dazu geröstetes Bauernbrot (AG)

Tartare de Boeuf au couteau 14,8

Rinderfilet-Tartare mit Ei, Kapern, Fleur de Sel, Cognac, dazu geröstetes Baguette und Heumilchbutter (ACDFGOM)
- große Portion 22,8

Moules Frites 22,8

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

Filet-Steak au Poivre 24,8

Saftiges Filet-Steak medium gebraten, serviert mit saisonalem Grillgemüse und Pfeffersauce, dazu wahlweise Pommes Frites oder Erdäpfelpüree (AG)

Assiette de Fromages * 12,8

Französischer Rohmilch-Käseteller, dazu saisonales Obst, Nüsse und frische Baguette (AGH)
- große Portion 20,8

DESSERTS & PÂTISSERIES

Dessert du Jour * 5,8

wechselnde hausgemachte Desserts

Tartelette de saison * 6,8

Französisches Mürbteig-Törtchen (ACG)
Unser Personal berät Sie gern zum täglichen Angebot!

Tarte Tatin * 6,8

karamellierte Apfeltarte, dazu Vanillecreme (ACG)

Crème brûlée à la Vanille de Tahiti * 7,8

Französischer Klassiker, karamellisiert mit Rohrzucker (CG)

Moelleux au chocolat * 7,8

heißer Schokokuchen mit flüssigem Kern, serviert mit Vanilleeis (ACEFGH)

* vegetarisch ** vegan

MENU DU CHEF

Soupe à l'oignon

Französische Zwiebelsuppe mit gratinierten Comté-Bergkäse Croûtons



Boeuf Bourguignon

Saftiges Schulterscherzel vom Rind geschmort in Burgunderwein, mit karamellisierten Perlwiebelchen und Speck



Crème brûlée à la Vanille de Tahiti

oder

Moelleux au chocolat

3-Gänge Menü 34,5

Assiette de Fromages +10,0

Weinbegleitung +13,8