

Crémant d'Alsace "Wolfberger" brut 12% 1dl 8.50



Soupe à l'oignon gratinée 12.— 

Classica zuppa di cipolle gratinata
Klassische gratinierte französische Zwiebelsuppe (1,7,12)

Salade de mâche avec œuf et lardons 16.—

Insalata di formentino con uova e speck
Nüsslisalat mit Ei und Speck (3,10,12)

Foie de canard "Normand" poêlé à la pomme et sauce cassis 28.—

Fegato d'anatra leggermente dorato, con mela e salsa ai ribes neri
Frische Entenleber leicht gebraten mit Apfel und Cassissauce (1,3,7,12)

Terrine de foie gras servie avec sa brioche et gelée de Sauternes 28.—

Terrina di fegato d'oca con brioche e gelatina di Sauternes
Gänseleberterriner mit Sauternes-Gelée und Brioche (1,3,7,12)

Moules marinières classiques avec frites 32.—

Cozze alla marinara con patatine fritte
Miesmuscheln mit Pommes frites (12,14)

Filets de sole au safran, Noilly Prat, crevettes e champignons servis avec pommes nature à la ciboulette 44.—

Filetti di sogliola con leggera salsa allo zafferano, con Noilly Prat, gamberetti e champignons servito con patate lesse all'erba cipollina
Seezungenfilets an leichter Safransauce mit Noilly Prat, Crevetten und Champignons serviert mit Salzkartoffeln an Schnittlauch (1,2,3,4,7,9,11,12)

Entrecôte "Café de Paris" avec frites 44.—

Entrecôte di manzo con burro alle erbette «Café de Paris », patatine fritte
Klassisches Entrecôte mit Café de Paris-Kräuterbutter und Pommes frites (3,7,9,10)

Foie de canard e Foie d'oie: Ungheria o Francia /Moules: Olanda
Entrecôte de bœuf : Irlanda /Sole: Olanda FA027 rete Trawls - OTB