

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



**Soupe à l'oignon gratinée 10.—** 

Klassische gratinierte französische Zwiebelsuppe (1,7,12)

**Salade frisée aux lardons avec œuf plat 16.—**

Friséesalat mit Speckstreifen und Spiegelei (3,7,10,12)

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

Frische Entenleber leicht gebraten mit Apfel und einer Cassissauce (1,3,7,12)

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

Gänseleberterrine mit Sauternes-Gelée und Brioche (1,3,7,12)

**Moules marinières classiques avec frites 32.—**

Miesmuscheln mit Pommes frites serviert (12,14)

**Coq au Vin "à notre façon" 32.—**

**mariné au vin rouge et cuit à temperature basse, servi avec pappardelle**

In Rotwein mariniertes und geschmortes Huhn mit Champignons und Silberzwiebeln, Pappardelle (1,3,7,9,12)

**Entrecôte "Café de Paris" avec frites 42.—**

Klassisches Entrecôte mit Café de Paris-Kräuterbutter und Pommes frites (3,7,9,10)

**Côtes d'agneau grillés à la provençale 39.—  
ratatouille et gratin de pommes de terre**

Lammkoteletts vom Grill mit provenzalischen Kräutern, dazu Ratatouille und Kartoffelgratin (7,9,12)



 = vegetariano

**Foie de canard**

**Ungheria o Francia**

**Foie d'oie**

**Ungheria o Francia**

**Moules**

**Olanda**

**Entrecôte boeuf**

**Svizzera**

**Côtes d'agneau**

**Irlanda**

25.11.2020 / 60