

BRASSERIE

Marie

Pascal Breuil Fine N° 3 à 4.5

Charente Maritime

Charmante raffinierte Auster die emblematisch für die Region stehen.

Huitres

Austern

Gillardeau N° 4 à 5.0

Charente Maritime

Die Königin der Austern !

Irish Premiere N° 2 à 4.0

Irland

Die Verwandte aus der keltischen See. Elegant & nussig.

Brasserie Brot · hausgemachte Salzbutter · Oliven 5.0

Entrées

Salade niçoise · rosa Thunfisch · grüne Bohnen · Rauchpaprika-Mayonnaise · Wachtelei 17.5

Terrine du Chef · Herbsttrompeten · Sauce Gribiche · Gurke 14.5

Ganze Artischocke · zweierlei Dip 12.5

Foie Gras maison · Brioche · Feigen-Chutney · Fleur de sel 24.5

Dazu empfehlen wir ein Glas 0,1l Süßwein 2021er „Pacherenc du Vic-Bilh“ Clos Basté à 10.5

Südfranzösische Fischsuppe · Aioli · gereifter Gruyère · Baguette-Croutons 16.5

Salat „à la Marie“ · mariniertes Gemüse · Croutons 12.5

Halbes Dutzend gratinierte Weinbergschnecken · Maître d'Hôtel Butter 13.5

Gebratener Pulpo · Bunte Tomate · Bohnen · Aioli · Pinienkerne 17.5

Jahrgangssardinen „Pen Marc'h“ · Kombu-Algen · Madagascar-Pfeffer · Salat · Röstbrot 14.5

Eine erweiterte Sardinenauswahl finden Sie auf der nächste Seite.

Plats

Loup de Mer · Petersilienrisotto · Blumenkohl · Hummersauce 37.5

Kabeljau · Schmorgurke · Kartoffel- Schnittlauchstampf · Dijonsensauce 33.5

Cordon Bleu vom Kalb · Pommes Frites · Salat · Mayonnaise maison 28.5

Geschmorte Rinderrippe · Schwarzkohl · Pfifferlinge · Kartoffel- Schnittlauchstampf 27.5

Barbarie - Entenbrust · Aubergine · Salbei - Polenta -Schnitte · Granatapfel · Gefügelrahm 28.5

„Tomme de Savoie“ - Ravioli · Spinat · dicke Bohnen · Belper Knolle · Feigensenf 20.5

Steak Frites (Rumpsteak ca. 300g) · Salat · Sauce Béarnaise 36.5

Moules Frites „à la Normande“ · Cidre · Crème fraîche · Petersilienmayonnaises 26.5

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten sprechen Sie uns gerne an.