

HUÎTRES



L'Émeraude Verte N°3 à 4.5

*Mit Microalge veredelt · leicht
nussig, mineralisch und
smaragdegrün*

Baby Kys Spéciale N°5 à 4.5

Bretagne

*Trendige Auster, leicht zu
schlüpfen, goldig-süßliches
Fleisch*

Irish Premiere N°2 à 4.5

Die verwandte aus der keltischen See. Elegant, mild und rund.

Brasserie Brot · hausgemachte Salzbutter · Oliven 5.0

ENTRÉE

Ganze Artischocke · Zweierlei Dip · Tomatenconcassé 14.5

Rindertatar · Grünen Bohnen · Eigelbcreme · Brioche 18.5

„Oeuf Cocotte“ Ei aus dem Ofen · Flusskrebsschwänze · Morcheln · Röstbrot 14.5

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

Halbes Dutzend gratinierte Weinbergschnecken · Maître d'Hôtel Butter · Röstbrot 14.5

Salat „à la Marie“ · Mariniertes Gemüse · Croûtons 13.5

Jahrgangssardinen in Olivenöl mit Ingwer "Millésime 2023" 14.5

Eine erweiterte Sardinenauswahl finden Sie auf der nächsten Seite.

PLATS

Kabeljau · Erbsenrisotto · Ofenfenchel · Orange - Velouté 36.5

Parmentier de Poisson · Wildkräutersalat · Aioli · Röstbrot 28.5

Cordon Bleu vom Kalb · Pommes Frites · Salat · Mayonnaise maison 29.5

Moules Frites „à la Normande“ · Cidre · Crème fraîche · Lauchmayonnaise 27.5

Gerösteter Blumenkohl · Blumenkohlcreme · Panisse · Orangen- Kräutervinaigrette 24.5

Steak Frites (Rumpsteak ca. 300g) · Salat · Sauce Béarnaise 39.5

Glasierter Ochsenschwanz · Grünkohl · Kartoffelmousseline · Rote Zwiebel · Jus 28.5

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten sprechen Sie uns gerne an.