

BRASSERIE

Marie

Gillardeau N°4 à 5.0

Charente Maritime
Die Königin der Austern!
Rund, nussig und Umami.

Huîtres
Austern

Baby Kys Spéciale N°5 à 4.5

Bretagne
Trendige Auster, leicht zu schlürfen,
goldig-süßliches Fleisch

ENTRÉES

Brasserie Brot • Butter • Oliven 5.0

Ziegenfrischkäsebällchen • Pissaladiere • Orangen- Fenchel Salat • Hummus 15.5
Zwei Gegrillte Garnelen • Periperi Sauce • Gebrannte Limette 13, jede weitere 6.5
Ganze Artischocke „à la Barigoule“ • Zweierlei Dip • Tomaten-Concassé 14.5
Südfranzösische Fischsuppe • Aioli • gereifter Gruyère • Baguette-Croûtons 16.5
„Oeuf Cocotte“ Ei aus dem Ofen • Flusskrebsschwänze • Morcheln • Röstbrot 14.5
Halbes Dutzend gratinierte Weinbergschnecken • Maître d'Hôtel Butter 13.5
Salat „à la Marie“ • Mariniertes Gemüse • Croûtons 13.5
Jahrgangssardinen in Weißwein, La Quiberonnaise 14.5
Eine erweiterte Sardinenauswahl finden Sie auf der nächsten Seite.

PLATS

Steinbutt • Petersilienrisotto • Geschmorter Fenchel • Velouté 39.5
Kabeljau • Kartoffelmousseline • Ratatouille • Zitronenvelouté 36.5
Cordon Bleu vom Kalb • Pommes Frites • Salat • Mayonnaise maison 29.5
Moules Frites „à la Normande“ • Cidre • Crème Fraîche • Petersilienmayonnaise 27.5
Moules Frites „à la Marie“ • Weißwein • Crème Fraîche • Nduja 27.5
Maishähnchen „Suprême“ • Sommerweizen-Salat • Wilder Brokkoli • Geflügelrahmsauce 28.5
Hausgemachte Ravioli mit geräuchertem Ricotta • Ratatouille • Parmesanschaum • Wildkräuter 24.5
Steak Frites (Rumpsteak ca. 300g) • Salat • Sauce Béarnaise 39.5

DESSERTS eine Auswahl

Crème brûlée 9.5
mit Blutorangensorbet 12.5
Tarte au citron • Basilikumbaiser • Pistazieneis 13.5
Espresso mit Pralinen 10.5

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten sprechen Sie uns gerne an