

ENTRÉES

Brasserie Brot · Butter · Oliven 5.0

Gratinierte Jakobsmuschel · Aligot · Spinat · Safran 7.5

Rote Bete Tatar · Avocadocreme · Rauchkaviar · Wildkräuter 14.5

Gebackener Ofencamembert · Wildpreiselbeeren · Salat · Röstbrot 14.5

Fischsuppe „petite portion“ · Aioli · gereifter Gruyère · Baguette-Croûtons 13.5

„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

Sardinen Pen March in Olivenöl, Kombu Royal und Yuzu 14.5

Eine erweiterte Sardinenauswahl finden Sie auf der nächsten Seite.

Baby Kys Spéciale N°5 à 4.5

Bretagne

Trendige Auster, leicht zu
schlürfen, goldig-süßliches
Fleisch

Huîtres

Austern

*Serviert werden die
Austern mit einer
Vinaigrette aus
Passionsfrucht und
Schalotten*

Gillardeau N°4 à 5.0

Charente Maritime

Die Königin der Austern!
Rund, nussig und Umami.

PLATS

Steinbutt · Fenchel- Safran Gemüse · Pastissud 39.5

Kabeljau · Kartoffelmousseline · Würzspinat · Wildkräuter 36.5

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

Moules Frites „à la Normande“ · Cidre · Creme Fraîche · Petersilienmayonnaise 27.5

Moules Frites „à la Marie“ · Weißwein · Creme Fraîche · Nduja 28.5

Geschmorte Schweinebacke · Kartoffelmousseline · Karotte · Lauch · Apfelchutney 28.5

Hausgemachte Pilzravioli · Sautierter Spitzkohl · Borretane Zwiebelsauce 24.5

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

DESSERTS eine Auswahl

Crème brûlée 9.5

mit Mangosorbet 12.5

Mousse au Chocolat 9.5

Allergene und Zusatzstoffe auf Nachfrage
Änderung und Irrtümer vorbehalten

Gillardeau N°4 à 5.0

Charente Maritime

Die Königin der Austern!
Rund, nussig und Umami.