

## Zu Ihrem Aperitif...Zum Teilen...order auch nicht

- Hausgemachet Landpastete** (Glutenfrei ohne Brot) 14 €  
Die berühmte Landpastete des Hauses, mit Leidenschaft zubereitet und bei idealer Temperatur serviert.
- Hähnchen - Frühlingsrollen** 16 €  
4 knusprige Rollen mit Hähnchen und Gemüse, dazu Süß-Sauer-Sauce und knackige Römersalatblätter.
- Zucchini Blüten im Teigmant** 18 €  
6 knusprige Zucchini Blüten, serviert mit einer milden provenzalischen Kräutersauce
- Croquetas mit iberischer chorizo, sriracha sauce** 18 €  
Zarte Krokettchen mit dem unverwechselbaren Geschmack iberischer Chorizo, serviert mit einer dezent gewürzten Mayonnaise.
- Mediterranes Gemüse Tempura** 20 €  
Knuspriges Gemüse in einem leichten Teigmantel, dazu eine frische Käse-Tzatziki-Sauce.
- Lachs-Rillettes (Maison Gayrard)** 21 €  
Geräucherte Lachsrilettes und gekochte Lachsrilettes
- Calamari in Knoblauch-Petersilie** 24 €  
Zarte, goldgelbe Tintenfische, gewürzt mit Knoblauch und Petersilie, serviert mit hausgemachter Aioli-Sauce.
- Wurst- und Käseplatte** (Glutenfrei ohne Brot) 30 €  
Eine großzügige Auswahl an feinen Wurstwaren und gereiften Käsesorten zum Teilen, perfekt als Auftakt zum Essen.

## Die « France » Tartines

- La Pissaladière Maximoise** 15 €  
Scheibe Landbrot, Zwiebeln, Olivenöl, Thymian, Sardellen, schwarze Oliven
- La Club Sandwich** 16 €  
Weißbrotscheiben, zartes Hähnchenfleisch, Römersalat, Mayonnaise, sonnengetrocknete Tomaten, hartgekochtes Ei
- Italienische tartine** 18 €  
Scheibe Landbrot, Tomatensoße, Parmaschinken, Rucola, Mozzarellabällchen, Pesto
- La Croque** 20 €  
Ein neu interpretierter Croque-Monsieur mit Landbrot, Schinken, Comté-Käse, Béchamelsauce und überbackenem Käse.
- Provenzalish Tartine mit Trüffel** 25 €  
Eine Scheibe Landbrot, saisonale Trüffelcreme, Parmesanspänen und frische saisonale Trüffel

## Vorspeisen

Garnelen-Frühlingsrolle, YumYum sauce 16 €

Ein Souvenir aus Vietnam: eine Frühlingsrolle gefüllt mit Garnelen, rohem Gemüse, Sojasprossen, Minze, Reismudeln und Sushi-Reis. (Glutenfrei)

Avocado mit hausgemachtem Gravlax-Lachs und Foccacia 20 €

Eine subtile Mischung aus Cremigkeit, Frische und salzigen Noten, serviert mit einem weichen Ei und einer Vinaigrette aus Zitronenschale.

Doraden-Ceviche mit mango (Glutenfrei) 21 €

Eine ausgewogene Mischung aus Säure, fruchtiger Süße und maritimer Frische mit Mango-Vinaigrette, rohem Gemüse und einem Hauch Bottarga.

Hausgemachte Enten Foie gras (Glutenfrei ohne Brot) 26 €

Von uns zubereitet, serviert mit einem Kompott aus karamellisierten Zwiebeln und goldbraun geröstetem Brot. Ein zeitloser Klassiker.

## Salate & Bowls

Frischer Quinoa (Glutenfrei) 18 €

Chiffonierter Salat, Quinoa mit rohem Gemüse, Vinaigrette, Zitronenschale

« Mado » salat (Glutenfrei) 21 €

Gehackter Salat, hartgekochtes Ei, Sardellen, Thunfisch, Oliven, Kartoffeln, geröstete Paprika, Tomaten, rote Zwiebeln, Gurken, Radieschen, Sojabohnen

Caesar-Salat 21 €

Gehackter Salat, knusprige Hähnchenstreifen, Croutons, Tomaten, Parmesanspänen, Caesar-Dressing mit Sardellen und Ei

Caesar-Salat mit Gravlax-Lachs 22 €

Gehackter Salat, in Dill marinierter Lachs, Croutons, Tomaten, Parmesanspänen, Caesar-Dressing mit Sardellen und Ei

Tomate & Burrata in Buchweizen-Tarlette (Glutenfrei) 22 €

Eine Hommage an saisonale Produkte: ein Buchweizenmehl-Törtchen, Burrata mit saisonalen Tomaten und Parmaschinken.

Végi Bowl (Glutenfrei, wenn ohne Soße) 20 €

Radieschen, japanischer Sushi-Reis, Sojasprossen, Gurken, Avocado, Kirschtomaten, Edamame, eingelegter Rotkohl, Röstzwiebeln

Chicken Bowl 21 €

Knuspriges Hähnchen, japanischer Sushi-Reis, Sojasprossen, Gurken, Avocado, Kirschtomaten, Edamame, eingelegter Rotkohl, Röstzwiebeln

Sashimi Bowl (Glutenfrei, wenn ohne Soße) 24 €

Graved Lachs, japanischer Sushi-Reis, Sojasprossen, Gurken, Avocado, Kirschtomaten, Edamame, eingelegter Rotkohl, Röstzwiebeln

# Fleischgerichte

**Französisches Hähnchenfilet, Morchelsauce** 26 €  
Durch das Garen bei niedriger Temperatur wird die Cremigkeit von gerösteten "Agata"-Kartoffeln mit Morchelsauce verstärkt.

**Konfiertes Rinderbruststück, tournedos -Art** 28 €  
Zartes Rinderbruststück, 8 Stunden lang von unserem Team gegart, in kräftiger Rotweinsauce, serviert mit gerösteten Agata-Kartoffeln. (Glutenfrei)

**Kalbs-Piccata nach Mailänder Art** 29 €  
Italien auf seinem Teller, da er es bei der Weltmeisterschaft nicht essen konnte, serviert mit Linguine, neapolitanischer Tomatensoße und Pesto.

**Kalte Saucen** 3 €  
Tomaten-Mix-Sauce (nativ), Aioli, Tzatziki-Sauce, Sriracha-Mayonnaise, Mango-Curry-Mayonnaise

**Scharfe Saucen** 4 €  
Pfeffersoße, Roquefortsoße, Provenzalische Soße, Champagnersoße, Morchelsoße

# Burgers

**Tandoori-Hähnchenburger** 23 €  
Ein köstlicher Genuss mit knusprigem Hähnchenfleisch, mariniert in hausgemachter Tandoori-Marinade, goldbraunem Brot, Mango-Curry-Mayonnaise, frischem Salat, Tomaten und Pommes frites.

**Cheeseburger** 24 €  
Genießen Sie unseren köstlichen French Toast mit Rinderhackfleisch, Salat, Tomaten, Cheddar-Käse, Haussauce und Pommes frites.

**Glutenfreier Cheeseburger** 27 €  
Authentizität mit unserem glutenfreien Brot und Sesamkörnern, Hackfleisch, Tomaten, Salat, Cheddar-Käse, hausgemachter Soße und Pommes frites. (Glutenfrei)

**Garnelen- & Krabbenburger** 28 €  
Eine exotische kulinarische Reise mit knusprigen, „hausgemachten“ Garnelen- und Krabbensteaks, Sriracha-Mayonnaise, Salat, Tomaten und Pommes frites.

Schecks werden nicht akzeptiert. Bedienung ist im Preis inbegriffen.

Bitte informieren Sie uns über eventuelle Lebensmittelallergien oder -unverträglichkeiten. Eine Allergenliste liegt in unserem Restaurant aus.

Carte signée par le Chef Alexandre LETESSIER

# Signature-Gerichte

Gegrillter Oktopus-Tournedos mit alkoholfreier Sauce 36 €

Eine bodenständige Präsentation für jemanden, der an das Meer gewöhnt ist, serviert mit Ratatouille und „Agata“-Kartoffeln mit Cajun-Gewürzen. (Glutenfrei)

Garnelenspieß, provenzalische sauce 38 €

Die Großzügigkeit und der Sonnenschein des Südens mit drei gebratenen Garnelen, Kräutersauce, Wildreis und Ratatouille. (Glutenfrei)

Wagyu-Rindersteak 40 €

Fleischgenuss der Extraklasse: Wagyu-Rindfleisch-Tagliata mit Rucola und Parmesanspänen, serviert mit einer Beilage nach Wahl. (Glutenfrei)

## Zusätzliche Ausstattungsdetails

Pommes frites, Linguine, Ratatouille oder gemischter Salat 6 €

Geröstete Agata-Kartoffeln 6 €

## Zusätzliche Ausstattungsmerkmale

Trüffelpommes 10 €

Trüffel-Linguine

Gebratene Agata-Kartoffeln

# Fischgerichte

Seehechtfilet mit aioli grantiniert (Glutenfrei) 26 €

Ein zart gebratenes Seehechtfilet, garniert mit hausgemachter Aioli, dazu eine Tomatensoße mit Kräutern und geröstete „Agata“-Kartoffeln.

Doradenfilets mit Thymian (Glutenfrei) 29 €

Eleganz und Finesse für 2 Doradefilets, Tomatensoße mit zerbröckeltem Feta und hausgemachtem Ratatouille

St -Pierre-Filet-Gratin, champagnersauce 30 €

Ein Petersfischfilet au gratin unter einer goldenen Kruste, überbacken mit Champagnersauce und serviert mit duftendem Wildreis.

## Kindermenü (-12 ans)



13 €

Hackfleischsteak **oder** Fish & Chips **oder** Kinderburger **oder** knuspriges Hähnchen  
(Serviert mit Pommes frites, Nudeln, Ratatouille oder Reis)

Und

1 Kindereis **oder** 1 Fruchtkompott **oder** 1 Joghurt

## Frische Pasta

- Rindfleisch-Lasagne** 24 €  
250 g Rindfleisch kämpfen mit Tomaten und Käse unter den Lasagneplatten.
- Linguine mit burrata & pesto** 25 €  
Die italienische Harmonie mit Linguine in Tomatensauce, Pesto und Burrata-Mozzarella.
- Linguine « alle Vongole »** 26 €  
Linguine mit Venusmuscheln und Kirschtomaten, abgerundet mit Knoblauch und Petersilie.
- Linguine mit Trüffel** 29 €  
Weil bei uns immer ein Trüffel auf dem Tisch steht, erwartet Sie unsere Linguine mit Tartufata-Creme und saisonalen Trüffeln.

## Wok-Gerichte

- Vegetarischer Wok** 22 €  
Chinesische Nudeln, verschiedene Gemüsesorten, Sojasprossen und Erdnüsse
- Hähnchen-Wok** 24 €  
Die Aromen Asiens werden gekonnt umgesetzt, mit chinesischen Nudeln, Gemüse, Sojasprossen und Erdnüssen.
- Garnelen-Wok** 24 €  
Chinesische Nudeln mit Garnelenschwänzen, Sojasprossen und Erdnüssen

## Carpaccios mit pommes frites

- Geräuchertes Rinder-Carpaccio** 24 €  
Rindercarpaccio aus Buchenholzgeräuchertem Fleisch, Pesto, Olivenöl, Kirschtomaten, Parmesanspänen, dazu Pommes frites
- Oktopus-Carpaccio mit Zitrusfrüchten und till (Glutenfrei)** 24 €  
Hausgemachtes Oktopus-Carpaccio, Dill, Zitrus-Vinaigrette, Kirschtomaten, Rucolasprossen, serviert mit Pommes frites

## Tatar mit pommes frites

- Lachs-Avocado-Tatar (Glutenfrei)** 25 €  
Fein gehackter, roher, frischer Lachs, Avocado-Guacamole, hausgemachte Sauce und Kräuter, serviert mit Pommes frites
- Rindertatar (Glutenfrei)** 25 €  
Fein gehacktes, rohes Frischfleisch, Ketchup, Tabascosauce, Zwiebeln, Ei, Kapern, Senf, Worcestershiresauce
- Rindertatar auf italienische Art** 26 €  
Fein gehacktes, rohes Frischfleisch, Ketchup, Tabascosauce, Zwiebeln, Kapern, Senf, Worcestershiresauce, Parmesanspänen, Pesto, Pinienkerne

## Les Desserts

Schokoladenmousse (Glutenfrei)	8 €
Tiramisu (Mit Alkohol)	8 €
Dessert des Tages	9 €
Glute, freier Schokoladenfondant mit Erdbeersorbet (Glutenfrei)	10 €
Ananas-Carpaccio mit Zitronensorbet (Glutenfrei)	11 €
Frischer Obstsalat (Glutenfrei)	12 €
Erdbeer Pavlova	12 €
Rhum Baba (Kougloff-still)	12 €
Gourmet-Kaffee	13 €

## Eis & Sorbets

**Eisbecher :** 1 eiskugel : 3 € ou 2 eiskugeln : 5,5 € ou 3 eiskugeln : 8 € (sup chantilly 2€)

**Eiscreme :** (Glutenfrei) Dunkle Schokolade, Madagaskar-Bourbon-Vanille, Kaffee mit kolumbianischem Arabica-Kaffee, Gesalzenes Karamell, Kokosnuss, Rum und Rosinen mit Rum aus den französischen Antillen und in Rum eingelegten Rosinen, Minze mit Schokoladenstückchen, Pistazie mit gerösteten Pistazienstücken.

**Sorbets :** (Glutenfrei)

Erdbeere mit Erdbeerstücken, Zitrone mit sizilianischen Zitronenstücken, Ananas mit kandierten Ananasstücken, Pfirsich mit Pfirsichstücken, Aprikose mit Aprikosenstücken

## Eisbecher

Kaffee oder Schoko liégeois	11 €
Kaffee- oder Schokoladeneis, Kaffee- oder Schokoladensauce, gesüßte Sahne	
Dame Blanche	11 €
Vanilleeis, heiße Schokoladensauce, gesüßte Sahne	
Banana Split	12 €
Bananenstücke, Vanilleeis, Schokoladeneis, Erdbeersorbet, Schokoladensauce, gesüßte Sahne	
Fraise Melba	12 €
(je nach Saison) Erdbeerstücke, Vanilleeis, Erdbeereis, gesüßte Sahne	
La Mentheuse	12 €
Erdbeereis, Schokoladeneis, Minzcreme	
La Pulpeuse	12 €
Pfirsicheis, Ananaseis, Zitronencreme	
La Croqueuse	12 €
Gesalzenes Karamelleis, Vanilleeis, Apfelcreme	

Bitte informieren Sie uns über eventuelle Lebensmittelallergien oder -unverträglichkeiten. Eine Allergenliste liegt in unserem Betrieb aus.

Warnung: Übermäßiger Alkoholkonsum ist gesundheitsschädlich. Trinken Sie in Maßen.