

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

Hausgemacht 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 Krokette 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 Lachs rillettes und gekochte Lachs rillettes

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.

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.

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

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 Schokoladensoufflé, gesüßte Sahne	
Dame Blanche	11 €
Vanilleeis, heiße Schokoladensoufflé, gesüßte Sahne	
Banana Split	12 €
Bananenstücke, Vanilleeis, Schokoladeneis, Erdbeersorbet, Schokoladensoufflé, 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.