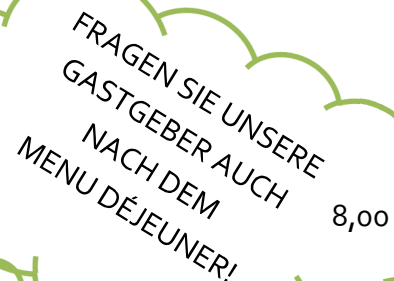


PLAT DE JOUR

DIENSTAG BIS FREITAG 12:00-15:00 UHR

LIMONADE MAISON	4,50	0,2L
FRENCH ARCHIBALD TONIC	4,20	0,25L



FRAGEN SIE UNSERE
GASTGEBER AUCH
NACH DEM
MENU DÉJEUNER!

ENTRÉE

FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE
COMTÉ-BAGUETTE

SALAT NIÇOISE

THUNFISCH, BOHNEN & EI

GEBRATENE ENTENLEBER

HERBSTLICHER SALAT

LAUWARME KALBSFLEISCHBOULETTEN

SPITZKOHL-APFELSALAT & POMMERY-SENF CRÈME

CREVETTES ROSES

GEMISCHTER SALAT & PIMENT D'ESPELETTE-MAYONNAISE

PLAT PRINCIPAL

GRATINIERTER ZIEGENKÄSE

LAUWARMES KARTOFFEL-LAUCH-GEMÜSE & BIRNEN

ELSÄSSER SAUERKRAUT

GEPÖKELTER SCHWEINERÜCKEN

BOUDIN NOIR

ENDIVIEN-KARTOFFELSTAMPF & RÖSTZWIEBELN

MOULES ET FRITES

WURZELGEMÜSESUD

"COQ AU VIN"

GESCHMORTE POULETKEULE AUS LES LANDES & KÜRBIS RISOTTO

BŒUF BOURGUIGNON

WURZELGEMÜSE & KARTOFFELSTAMPF

DESSERT

EIS & SORBET, HAUSGEMACHT

Kugel 4,00

CRÈME BRÛLÉE VON DER TONKABOHNE

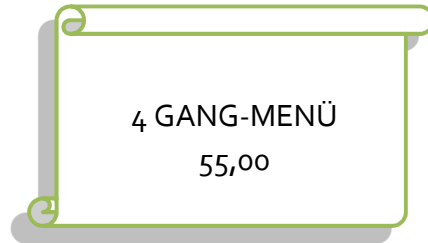
6,00

MOELLEUX AU CHOCOLAT

8,50

SAHNE & CASSISSORBET

LE MENU TERRE ET MER



THUNFISCHVARIATION

TATAR & GEBRATEN IM FILOTEIG – APFEL, WASABI & GURKE

15,00

KROSS GEBRATENER PULPO

VENERE REIS, GEGRILLTE AUBERGINE & SAUCE ROUGE

16,00

SOUS-VIDE GESCHMORTES SCHAUFELSTÜCK

SPITZKOHL, GEBRATENE KRÄUTERSEITLINGE & GETRÜFFELTES KARTOFFELPÜREE

23,00

DREIERLEI CAMEL

GEBRANNTÉ CRÈME, MOUSSE & EIS – QUITTE & WALNÜSSE

11,00

APÉRITIF

VERMOUTH DE FORCALQUIER, DISTILLERIES ET DOMAINES DE PROVENCE	5,00/0,05l
PINEAU DES CHARENTES, CHÂTEAU MONTIFAUD	6,00/0,05l
PASTIS, HENRI BARDOUIN	7,00/0,05l
CRÉMANT D'ALSACE BLANC DE BLANCS BRUT, DOMAINE HENRI KIEFFER	7,00/0,1l
FOLLE ENVIE & ARCHIBALD FRENCH TONIC	7,00/0,1l
SUZE SPRIZZ (SUZE, RINQUINQUIN À LA PÊCHE, CRÉMANT D'ALSACE, SODA)	9,00/0,2l

ENTRÉE

FINE DE CLAIRE	STÜCK/3,00
GILLARDEAU	STÜCK/4,50
HERBSTLICHER ENDIVIENSALAT TOBINAMBUR, LA RATTE KARTOFFELN, PERLZWIEBELN & KARTOFFELVINAIGRETTE	9,00
GRATINIERTER KALBSMARKKNOCHEN SELLERIE & RÖSTZWIEBELN	11,00
ARTISCHOCKE (POCHIERT) PIMENT D'ESPELETTE-MAYONNAISE & VINAIGRETTE	12,00
WEINBERGSCHNECKEN PISTOU & CROÛTONS	12,00
BURRATA BELUGA-LINSENSALAT & TOMATENVINAIGRETTE	12,00
FEINE SCHEIBEN VOM KALBSSTAFELSPITZ MARINIERTER KÜRBIS, FELDSALAT & SAUCE VIERGE	14,00
CREVETTENCOCKTAIL MANGO, AVOCADO & COCKTAILSAUCE	16,50
GEBRATENE GÄNSELEBER SELLERIE, APFEL & DÖRROBSTVINAIGRETTE	17,00
PLATEAU LE ROYAL 6 FINE DE CLAIRE, ½ HUMMER, KRABBENCOCKTAIL & 6 CREVETTES ROSES SERVIERT MIT ZITRONE, SCHALOTTENVINAIGRETTE & PIMENT D'ESPELETTE-MAYONNAISE	56,00

SOUPE

HUMMERCREMESÜPPCHEN	12,00
BOUILLABAISSE CROÛTONS & SAUCE ROUILLE	18,00
BOUILLABAISSE LE PAUL'S CROÛTONS, SAUCE ROUILLE & HUMMER	25,00

PLAT VÉGÉTARIEN

EINGEMACHTE FEIGEN ZIEGENKÄSE, GEMISCHTER SALAT & HIMBEERDRESSING	12,00
KÜRBISRISOTTO CONFIERTES EIGELB, GRANA PADANO & HERBSTTRÜFFEL	15,00

PLAT POISSON

MOULES ET FRITES WURZELGEMÜSESUD	14,00
ZANDER & SCHWEINEBAUCH SAUERKRAUT, STECKRÜBE, TRAUBEN & POMMERYSENFSAUCE	25,00
TRANCHE VOM HEILBUTT "EN PAPILOTTE" SCHWARZWURZELN, LA RATTE KARTOFFELN & SELLERIE-TRÜFFELSAUCE	29,00

PLAT VIANDE

STEAK TARTARE ET FRITES ROTE BETE-SALAT & MEERRETTICH	22,00
"COQ AU VIN" POULETBRUST AUS LES LANDES, PETERSILIENWURZELPÜREE & PERLZWIEBELN	26,00
TOURNEDO ROSSINI BLATTSPINAT & KARTOFFELGRATIN	35,00

DESSERT

EIS & SORBET, HAUSGEMACHT	Kugel	4,00
CRÈME BRÛLÉE VON DER TONKABOHNEN		6,00
APFELBEIGNETS ZIMTEIS & VANILLESauce		8,00
BABA AU RHUM ANANAS & KOKOSNUSSEIS		10,00