

PLAT DE JOUR

DIENSTAG BIS FREITAG 12:00-15:00 UHR

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

ENTRÉE

FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE

COMTÉ-BAGUETTE

GEBRATENE ENTENLEBER

HERBSTLICHER SALAT

CREVETTES ROSES

GEMISCHTER SALAT & PIMENT D'ESPELETTE-MAYONNAISE

PLAT PRINCIPAL

GRATINIERTER ZIEGENKÄSE

LAUWARMES KARTOFFEL-LAUCH-GEMÜSE & BIRNE

BOUDIN NOIR

ENDIVIEN-KARTOFFELSTAMPF & RÖSTZWIEBELN

MOULES ET FRITES

WURZELGEMÜSESUD

"COQ AU VIN"

GESCHMORTE POULETKEULE AUS LES LANDES & KÜRBISRISOTTO

DESSERT

EIS & SORBET, HAUSGEMACHT

CRÈME BRÛLÉE VON DER TONKABOHNE

FRAGEN SIE UNSERE
GASTGEBER AUCH
NACH DEM
MENU DÉJEUNER!

8,00

12,00

14,00

12,00

13,00

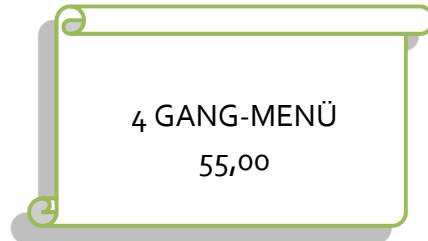
14,00

16,00

Kugel 4,00

6,00

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

PRALINENMOUSSE

GEWÜRZORANGEN & HASELNUSSEIS

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
ARTISCHOCKE (POCHIERT)	12,00
PIMENT D'ESPELETTE-MAYONNAISE & VINAIGRETTE	
WEINBERGSCHNECKEN	12,00
PISTOU & CROÛTONS	
FEINE SCHEIBEN VOM KALBSSTAFELSPITZ	14,00
MARINIERTER KÜRBIS, FELDSALAT & SAUCE VIERGE	
CREVETTENCOCKTAIL	16,50
MANGO, AVOCADO & COCKTAILSAUCE	
GEBRATENE GÄNSELEBER	17,00
SELLERIE, APFEL & DÖRROBSTVINAIGRETTE	
PLATEAU LE ROYAL	56,00
6 FINE DE CLAIRE, ½ HUMMER, KRABBENCOCKTAIL & 6 CREVETTES ROSES	
SERVIERT MIT ZITRONE, SCHALOTTENVINAIGRETTE & PIMENT D'ESPELETTE-MAYONNAISE	

SOUPE

HUMMERCRÈMESÜPPCHEN	12,00
BOUILLABAISSE	18,00
CROÛTONS & SAUCE ROUILLE	
BOUILLABAISSE LE PAUL`S	25,00
CROÛTONS, SAUCE ROUILLE & HUMMER	

PLAT VÉGÉTARIEN

KÜRBISRISOTTO 15,00
CONFIERTES EIGELB, GRANA PADANO & HERBSTTRÜFFEL

PLAT POISSON

ZANDER & SCHWEINEBAUCH 25,00
SAUERKRAUT, STECKRÜBE, TRAUBEN & POMMERYSENFSAUCE

TRANCHE VOM HEILBUTT "EN PAILLOTE" 29,00
SCHWARZWURZELN, LA RATTE KARTOFFELN & SELLERIE-TRÜFFELSAUCE

PLAT VIANDE

STEAK TARTARE ET FRITES 22,00
ROTE BETE-SALAT & MEERRETTICH

"COQ AU VIN" 26,00
POULETBRUST AUS LES LANDES, PETERSILIENWURZELPÜREE & PERLZWIEBELN

TOURNEDO ROSSINI 35,00
BLATTSPINAT & KARTOFFELGRATIN

DESSERT

EIS & SORBET, HAUSGEMACHT Kugel 4,00

CRÈME BRÛLÉE VON DER TONKABOHNE 6,00

BABA AU RHUM 10,00
ANANAS & KOKOSNUSSEIS