

## SANS ALCOOL

BRIDGE & TUNNEL 8,90  
(GIN SANS ALCOOL,  
MARTINI FLOREALE, VERJUS,  
ROSE, EIWISS)

\*\*\*  
NOGRONI 8,90  
(GIN SANS ALCOOL,  
MARTINI VIBRANTE,  
MONIN BITTER)

## APÉRITIF

KIR 6,50

PASTIS, HENRI BARDOUIN 7,00 / 5cl

ABSINTHE 55, DISTILLERIES ET DOMAINES DE PROVENCE 8,00 / 5cl

POMMEAU DE NORMANDIE, MARQUIS DE SAINT-LOUP 4,50 / 5cl

CRÉMANT D'ALSACE ZÉRO DOSAGE, DOMAINE HENRI KIEFFER 8,00 / 0,1l

PINEAU DES CHARENTES ROUGE / BLANC, CHÂTEAU DE MONTIFAUD 6,00 / 5cl

OLD TOM COLLINS (CITADELLE OLD TOM GIN, ZITRONENSAFT, LÄUTERZUCKER, SODA) 10,00

L'ORANGETTE (ORANGE COLOMBO, DOLIN GENEPI, LIMETTENSAFT, ZUCKERSIRUP, ORANGE BITTER) 9,50

VW (NUSBAUMER POIRE WILLIAMS EAU-DE-VIE, DOLIN VERMOUTH BLANC) 9,00

FRENCH MULE (ERISTOFF WODKA, LIMETTENSAFT, ARCHIBALD SPECIAL EDITION GINGER N°2) 12,00

PAUL'S SPRIZZ (SUZE, RINQUINQUIN, CRÉMANT D'ALSACE ZÉRO DOSAGE) 9,50

CHARENTE SMASH (LA QUINTINYE VERMOUTH ROUGE, ZITRONENSAFT, ZUCKERSIRUP, MINZE) 11,00

PICON PUNCH (AMER PICON, GRENADINE, GODET VS COGNAC, SODA) 8,00

KRONENBOURG 1664 BLANC 5,50 / 0,33l

## ENTRÉE

TARTARE DE BŒUF 90 GRAMM 21,00

GRAFSCHAFTER WEINBERGSCHNECKEN "BURGUNDER ART" 6 STÜCK 19,00

½ BURRATA 17,00

ALTE TOMATENSORTEN, PESTO & GERÖSTETE SONNENBLUMENKERNE

PAUL'S LANDSALAT 18,00

FELDSALAT, GERÄUCHERTE ENTENBRUST, GEGRILLTE WASERMELONE & AVOCADO

IM GANZEN POCHIERTE ARTISCHOCKE 18,00

ZWEIERLEI DIPS

THUNFISCHCARPACCIO 22,00

SAFRANVINAIGRETTE, BOTTARGA, FRISÉESALAT & KAPERN

GEBRATENE JAKOBSMUSCHELN 21,00

GRÜNER SPARGEL, TOMATENCONCASSÉE, SAUTIERTE ERBSEN & KRÄUTEREMULSION

GÄNSESTOPFLEBERTERRINE 24,00

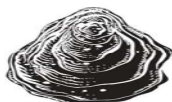
RHABARBERCHUTNEY & BRIOCHE

>RECOMMANDATION: 2022 GEWÜRZTRAMINER VENDANGES TARDIVES, DOMAINE HENRI KIEFFER, ELSASS (0,1L / 10,00€)

## SOUPE

PAULS FISCHSUPPE PETIT 16,00

SAUCE ROUILLE GRAND 28,00



### HÛITRE

-JE NACH VERFÜGBARKEIT-

BITTE FRAGEN SIE NACH DEM  
HEUTIGEN SORTIMENT

STÜCK / TAGESPREIS



COLLECTION 245  
BRUT  
0,375L 64,00

## **PLAT VÉGÉTARIEN**

PIFFERLINGSRISOTTO 21,00

## **PLAT VIANDE**

TARTARE DE BŒUF 180 GRAMM 34,00  
POMMES & MAYONNAISE

GESCHMORTES DUROC - SCHWEINEBÄCKCHEN 36,00  
POLENTA, PILZE & MADEIRASAUCE

"STEAK FRITES" 200 GRAMM 45,00  
RINDERFILET, POMMES, GEMISCHTER SALAT & PFEFFERSAUCE

CAESAR SALAD 28,00  
ROMANASALAT, SPECK, EI, SARDELLEN, PARMESAN & MAISHÄHNCHENBRUST

COQ AU VIN 34,00  
KEULE, KROKETTE, KARTOFFELPÜREE, GRÜNER SPARGEL & ERBSEN

## **PLAT POISSON**

PLATEAU DE FRUITS DE MER FÜR 2 PERSONEN 74,00  
AUSTERN, CREVETTES ROSÉ, MEERESFRÜCHTESALAT,  
HUMMERCOCKTAIL & GERÄUCHERTER LACHS

GEBRATENES STEINBUTTFILET "GRENOBLER ART" 42,00  
TOMATENCONCASSÉE, KAPERN, LIMETTEN, GRÜNER SPARGEL & RISOLEEKARTOFFELN

## **DESSERT**

CRÈME BRÛLÉE 8,00  
>RECOMMANDATION: 2020 JURANCON DOUX "CLOS UROULAT", DOMAINE CHARLES HOURS, JURANCON (5CL / 8,60€)

ERDBEERSALAT 10,00  
SAUERAMPFEGRANITA, CRÈME CHANTILLY & KARAMELLISIERTE HASELNÜSSE

MOUSSE AU CHOCOLAT 10,00  
VANILLEEIS

### **AFTER DINNER DRINK**

**ESPRESSO MARTINI**  
(ERISTOFF WODKA,  
KAFFEELIKÖR, ESPRESSO)

**13,00**

**CHAMPS-ÉLYSÉES**  
(GODET VS, CHARTREUSE JAUNE,  
ANGOSTURA, LIMETTENSAFT,  
ZUCKERSIRUP)

**13,00**

### **EAU-DE-VIE**

WILLIAMS  
KIRSCH  
ABRICOT  
NOISETTE  
MIRABELLE  
VIEILLE PRUNE  
MARC DE CHAMPAGNE

**5,00 / 2cl**

### **RHUM**

RHUM  
HORS D'ÂGE AGRICOLE XO  
DEPAZ - MARTINIQUE

**10,00 / 4cl**