



Entrées et Soupes

Vorspeisen und Suppen

Tagessuppe
Soupe du jour
6,90

Sechs Burgunderschnecken mit Kräuterbutter
6 Escargots de Bourgogne au beurre d'ail persillé
7,90

Fischsuppe « Marseille » mit Croûtons, Rouille und geriebenem Käse
Soupe de poisson marseillaise avec croûtons, rouille et fromage râpé
8,90

Apéritif Gourmand: vier kreative Grüße aus der Küche, dazu ein Glas Crémant
4 miniatures accompagnées d'un verre de Crémant de Bourgogne
14,90

Gebackener Ziegenkäse mit Speck und Rosmarin-Honig auf kleinem Frisée-Salat
Croustillant de chèvre aux lardons, miel de romarin et petite salade frisée
15,90

Sechs Austern « fine de claires » mit Schalotten-Vinaigrette
6 Huitres « fine de claires » avec vinaigre d'échalottes
16,90

Hausgemachte Entenstopfleber-Terrine an Birnen-Pflaumen-Chutney
Terrine de foie gras de canard « Maison » au chutney de poire et prune
16,90

inclusive eines Glases 5 cl Sauternes:
accompagnée d'un verre de 5cl de Sauternes
19,90



Pâtes

Nudeln

Linguine Marseillaise

mit sautierten Scampi, Pernod, Tomaten und Basilikum-Pesto

Linguine marseillaise, gambas sautées au pastis et tomate fraîche

19,90

Tagliatelle mit einer Trüffelcrème

sowie frisch gehobeltem, italienischem Sommertrüffel

Tagliatelle à la crème de truffe et truffes fraîches

19,90



Poissons et Viandes

Fisch und Fleisch

Kabeljaufilet mit Cornichons-Senf-Sauce auf Le-Puy-Linsen-Ragoût
Filet de cabillaud, sauce moutarde et cornichons et ragoût de lentilles du Puy

22,90

« Vol au vent du pêcheur »

mit Jakobsmuscheln, Scampi, Barschfilet an Hummersauce mit Baby-Pak-choi
avec noix de saint-Jacques, Gambas et poissons du jour, sauce homardine et mini Pok Choi

28,90

Ganze Seezunge « Müllerin » mit Petersilien-Kartoffeln

Sole meunière, pommes de terre persillées

29,90

Französische Blutwurst mit karamellisierten Äpfeln und Kartoffelstampf

Boudin noir aux pommes caramélisées et écrasé de pomme de terre

18,90

Klassisches Tartar vom Rind mit Streichholzkartoffeln

Steak tartare classique et pommes allumettes

19,90

Rinderschaukelbraten auf Rahm-Wirsing und Pürée aus weißen Bohnen

Boeuf braisée, purée de haricots blanc et choux frisée à la crème

22,90

Entrecôte « Maître d'Hôtel » oder « Bordelaise » mit Pommes frites

Entrecôte « Beurre maître d'Hôtel » ou « Bordelaise » avec pommes frites

22,90

24,90 mit Beilagensalat

Kalbsfilet rosa gebraten an Morchel-Sherry-Sauce und Kronprinzessinnenkartoffeln

Filet de veau, sauce Sherry et morilles, pommes Dauphine

32,90



Tartes Flambées

Unsere Flammkuchen servieren wir
freitags und samstags nur bis 16.30 Uhr.

ELSÄSSER ART

Speck, Zwiebeln, Crème fraîche, Käse
avec lardons, oignons, crème fraîche et fromage

9,90

RÜDI

Räucherlachs, Rucola, Meerrettich, Zwiebeln, Crème fraîche
avec saumon fumé, salade roquette, raifort, oignons et crème fraîche

9,90

CÔTE D'AZUR

Zwiebeln, Crème fraîche, Ofentomaten, Ziegenkäse, Sardellen
avec oignons, crème fraîche, tomates, chèvre et filets d'anchois

13,90

LA FLAMM TARTIFLETTE

Zwiebeln, Crème fraîche, Kartoffeln, Weißwein, Reblochon, Chorizo
avec oignons, crème fraîche, pommes de terre, vin blanc, reblochon et chorizo

13,90



Fromage

Käse

Fünf erlesene Rohmilchkäse (150 Gramm)

Assortiment de fromages au lait cru sélectionnés, 5 sortes

10,90

Drei erlesene Rohmilchkäse (90 Gramm)

Assortiment de fromages au lait cru sélectionnés, 3 sortes

6,90

Zu Käse und Desserts empfehlen wir ein Glas

Pour les fromages et les desserts , nous vous recommandons un verre de

10 cl / Sauternes Château Menate / 7,50



Desserts

Nachspeisen

Café oder Thé gourmand: Kleine Patisserie-Köstlichkeiten mit Kaffee oder Tee

Café ou thé gourmand

7,90

Dessert-Variation

Variation de desserts

7,90

Crème brûlée à la Bourbon-Vanille

Crème brûlée à la vanille Bourbon

7,90

Warmes Valrhona-Schokoladenküchlein
mit flüssigem Kern aus Karamell und Beurre salé

Mœlleux au chocolat « Valrhona » et son cœur caramel beurre salé

7,90

Craquelin au chocolat noir « Valrhona »

Craquelin au chocolat noir Valrhona

7,90

Nougat-Glacé mit Pistazien und Griottes-Kirschen

Nougat glacé aux pistaches et griottes

7,90