

Le Brunch du dimanche

Sonntagsbrunch

Von 11 bis 14 Uhr
Warme Speisen ab 12 Uhr

Am Buffet schlemmen so viel Sie mögen.

Inklusive einem Glas Sekt oder Orangensaft 0,1l

14,50 €

Kinder unter 12 Jahren bezahlen 7,00 €

*Nach Vorbestellung
können Sie folgende Traditionelle
Gerichte gern bei uns speisen*

COUSCOUS Royal 16,80 €



COQ AU VIN 11,90 €



CHOUROUTE Royale 16,80 €



GÄNSEBRATEN 14,50 €



GEGRILLTER HUMMER 22,00 €

48 Stunden im Voraus
Ab 4 Personen

Les salades

Salate

182	La salade verte avec Vinaigrette Kleiner grüner Blattsalat mit Vinaigrette	3,50 €
107	La salade de fromage au chèvre chaud Salat mit warmen Ziegenkäse-Croûton	8,50 €
109	La salade niçoise Salat nach Nizza-Art	7,80 €
110	La salade fermière au Poulet Bauernsalat mit Huhn	7,80 €
114	La salade aux magrets fumés Salat mit Geräucherten Entenbruststreifen	7,20€
116	L'Assiette de pâté Pasteten Teller	6,10 €
124	Le carpaccio de bœuf Rindercarpaccio	9,80 €

Les potages

Suppen

101	La soupe à l'oignon gratinée Gratinierte Zwiebelsuppe	6,50 €
103	La soupe de Légumes Gemüsesuppe	4,50 €

Le coin des Alpes

Alpenecke

- 144 La tartiflette savoyarde 12,90 €
Tartiflette nach Art der Region Savoie

Les Omelettes

Omeletts

- 104 L'omelette au fromage de chèvre 8,50 €
Omelett mit Ziegenkäse und Tomaten
- 105 L'omelette au jambon et pomme de terre 7,50 €
Omelett mit Schincken und Kartoffeln

Les spécialités françaises

Französische Spezialitäten

- 139 Les escargots de Bourgogne au four **6 Stück** 7,20 €
Weinbergschnecken aus dem Ofen
- 140 Les cuisses de grenouilles a l'ail 12,80 €
Froschschenkel in Knoblauchsoße
- 133 Le boudin noir aux pommes avec purée de pommes de terre 11,50 €
Blutwurst mit Apfelmus und Kartoffelpüree

Les poissons

Fische

- | | | |
|-----|--|---------|
| 136 | Le filet de sandre au vin blanc et Julienne de légumes
Zanderfilet in Weisswein und feine Gemüsestreifen | 14,50 € |
| 137 | La poêle de scampi à l'ail
Gebratene Scampi in Knoblauchsoße | 13,80 € |
| 138 | Le saumon grillé sauce Basilic
Gegrillter Lachs mit Basilikum | 13,50 € |
| 135 | Les Saint-Jacques à la provençale
Jakobsmuscheln nach Provenzialischer Art | 14,90 € |
| 134 | Dorade Royale avec Légumes et Riz
Dorade gebraten mit Gemüse und Reis | 13,50 € |

Le coin des jeunes

Kinder Ecke

- | | | |
|-----|--|--------|
| 147 | Nuggets, frites, salade
Nuggets, Pommes Frite, Salat | 5,50 € |
| 148 | Spaghetti Bolognaise
Spaghetti mit Fleischsauce | 5,00 € |

Les viandes

Fleischgerichte

- | | | |
|-----|---|---------|
| 151 | Le Poulet poché sauce crème Champignon
Pochierte Hähnchen mit Pilzen und Crème fraîche Sauce | 8,50 € |
| 160 | Le cordon bleu de porc pané sauce crème champignons
Schweins-Cordon Bleu mit Pilzen und Crème fraîche Sauce | 11,60 € |
| 162 | L'escalope de veau Normande
Kalbsschnitzel mit Creme Fraiche und Pilzsoße | 17,90 € |
| 163 | Carré d'agneau au four à la Provençale
Gebackenes Lammcarree nach Provenzalischer Art | 17,50 € |
| 153 | Magret de canard au cassis
Entenbrust mit schwarzer Johannisbeersauce | 17,20 € |
| 166 | Les rognons de veau à la moutarde de Pommery
Kalbsnieren mit Pommerysenf | 14,80 € |
| 155 | Rumsteck grillé Maître d'Hôtel (200g)
Gegrilltes Rumpsteak Maître d'Hotel mit Kräuterbutter | 16,50 € |

Accompagnement-Beilage : Nudeln, Reis, Pommes Frites, Gratin, Gemüse der Saison

Les petites faims

Für den Kleinen Hunger

- | | | |
|----|---|--------|
| 70 | Quiche Lorraine avec une petite salade
Quiche Lorraine mit kleinem Salat | 8,20 € |
| 71 | Tarte à l'oignon avec une petite salade
Zwiebelkuchen mit kleinem Salat | 5,70 € |
| 73 | Croque Madame salade
Toast mit gekochtem Schinken, Spiegelei, Käse überbacken und kleinem Salat | 6,50 € |
| 76 | Flammenkuch
Flammkuchen | 6,50 € |

Les fromages

Käse

Assiette de fromages

Französische Käseauswahl:

- Munster
- Ziegenkäse
- Roquefort
- Brie

- Camembert
- Reblochon
- Comté

- | | | |
|-----|--|--------|
| 167 | Kleiner Teller (3 Sorten) mit einem kleinen Salat mit Walnussöl | 5,60 € |
| 168 | Grosser Teller (5 Sorten) mit einem kleinen Salat mit Walnussöl | 8,30 € |

Les desserts

Hausgemachte Dessert

- | | | |
|-----|---|--------|
| 172 | La Mousse au chocolat | 4,20 € |
| | Mousse au chocolat | |
| 173 | La Crème brûlée | 5,50 € |
| | Crème brûlée | |
| 175 | Le Moelleux au chocolat | 5,40 € |
| | Feiner Schokoladenkuchen | |
| 183 | La tartelette aux fruits de saison | 5,80 € |
| | Feine Törtchen mit Obst der Saison | |

Les Crêpes

Hausgemachte Crepes

- | | | |
|----|---|--------|
| 30 | Les Crêpes au sucre | 3,20 € |
| | Crêpes mit Zucker | |
| 31 | Les Crêpes pomme-cannelle | 3,80 € |
| | Crêpes mit Apfelmus und Zimt | |
| 34 | Les Crêpes Suzette flambées au Grand-Marnier | 6,20 € |
| | Crêpes Suzette mit Grand-Marnier flambiert | |
| 39 | Les Crêpes Glace chocolat Liqueur aux œufs | 6,10 € |
| | Crêpes mit Schokoladeeis und Eierlikör | |