

WEINBAR

Les Classique

Täglich bis 23:00 Uhr

VORSPEISEN AUS DEM MEER

für 1-2 Personen

Gambas al ajillo 16,00

5 Black Tiger Riesengarnelen, Olivenöl, Knoblauch, Chili

Lachstatar 18,00

Für 1-2 Personen: Norwegischer Lachs, Kapern, Vinaigrette, gerösteter Brotchip, Gurke, Pflücksalat, Wasabi-Mayonnaise

Meeresfrüchtesalat 19,00

Für 1-2 Personen: Garnelen, Jakobsmuscheln, Oktopus, Artischocke, Amalfi-Zitrone, Oliven, getrocknete Tomaten, Kapern, gerösteter Brotchip

Etagère de Bar à Vin 24,00

Für 2 Personen: mit französischer Käseauswahl, Bayonner Schinken, Fenchelsalami und süß-sauer eingelegtem Gemüse
1,2,4,6,9,14,15,16,18,19,24

Austern «Fine de Claire»

Mit Zitrone und Himbeeressig mit Schalotten 5,25

6 Stück 24,90

6 Stück + Champagner 0,1l 36,90

13 für 12 49,80

Tartare du Chef 16,20

120g angemachtes Tartare auf Roggen-Vollkornbrot und Salat



ZUM TEILEN

Mixed Grill Fish ab 2 Personen

Jakobsmuscheln, Rotbarschfilet, Lachsfilet, Black Tiger Riesengarnelen, Sauce & Salat

Pro Person 47,00

Mixed Grill Fish Royal ab 2 Personen

Jakobsmuscheln, Hummer, 2 Black Tiger Riesengarnelen, Arme von der Königskrabbe, Sauce & Salat

Pro Person 79,00

Mixed Grill Meat für 2-4 Personen

Argentinisches Rinderfilet, Lammkarree, Maispoularde, Sauce & Salat, je ca. 400g Fleisch

Pro Person 42,00

Bouillabaisse für 2 Personen

Traditionell französische Fischsuppe mit Safran, Zander, Lachs, Pulpo, Kabeljau, Garnele, Rouille, Käse und Croûtons

Pro Person 28,00

HAUPTGÄNGE

Ravioli mit Spinat-Ricotta-Füllung 18,00

Basilikum Pesto und Pinienkerne
2,3,4,18,19,24,29

Risotto Artichauts 20,00

Risotto mit Artischocken und Weißweinsauce 1,2,5,7,8,18,19

Pasta Garnele 19,50

Tagliolini mit gebratenen Garnelen in Pernod-Kräuter-Tomaten Sauce
5,8,18,19,23,24,29

Steak frites 28,00

Rumpsteak (200g) mit Kräuterbutter, Pommes pont neuf 1,5,8,15,19,23

Tagliata 32,00

Rinderfilet (150g) gegrillt in Tranchen auf Rucola, Cherrytomaten und Parmesan 20,24,29

DESSERT

Crème Brûlée 8,90

mit Bourbonvanille 8,14,15

Mousse au Chocolat 9,50

mit Kardamom-Minz-Beeren 5,8,15,22,24



klein-13,00 • groß-18,00
Käseauswahl mit Trauben
+ Feigensenf 2,50

Weine in Flaschen

0,75l

WEISS	€	ROT	€	ROSÉ	€
Wolfberger Auxerrois, Elsass	37,00	Roche Mazet Cabernet Sauv., Languedoc	30,00	Dune Gris de Gris, Camarque	39,00
Rhonéa Legende de Toque, Côtes du Rhône	37,00	Château le Grand Verdus Le petite Merlotte, Merlot Bordeaux	35,00	Domaine Campu Vecchiu Sciaccarellu, Niellucciu, Grenache, Corse	42,00
Famille Perrin Rhône biologique, Côtes du Rhône	45,00	Château de Respide Cabernet Sauvignon, Merlot Bordeaux	45,00	La Navicelle Over the Rainbow, Provence	45,00
Roger Neveau Sancerre, Loire	58,00	Vignerons de Buxy Mercurey, Bourgogne	55,00	Domaine Gerard Boulay Sancerre rosé, Loire	75,00
Famille Perrin Vacqueyras „Les Christins“, Côtes du Rhône	69,00	Famille Perrin Gigondas, Côtes du Rhône	69,00		

WEINBAR

Bistrokarte

Täglich bis 23:00 Uhr

CROQUE

Croque Madame 8,90

Brioche mit Schinken, Crème fraîche und Spiegelei und Käse überbacken

Croque Monsieur 8,90

Brioche mit Schinken, Crème fraîche und Käse überbacken

Croque Mozzarella 10,90

Brioche mit Tomaten, Pesto, Rucola und Mozzarella überbacken

Moules Frites 16,50

Miesmuscheln in Weißwein-Tomatensauce mit Pommes Pont Neuf oder Salat 1,5,8,15,19,23

PASTA / RISOTTO

Tagliolini

mit Tomaten Kräuter Sauce 9,90

mit Trüffelbutter 12,00

Pasta Filet de Porc^{19,23,24,29} 14,50

Tagliolini mit gebratenen Austernpilzen, Pfeffersauce

Risotto Chorizo 12,50

Risotto mit angebratener Chorizo und Weißweinsauce

Pasta Ragout 12,50

Mit Tomatensauce, Hackfleisch

Gnocchi 12,00

Kartoffelgnocchi mit Pesto Kräutersauce

+ gegrilltes Maishähnchen +4,50

TARTE FLAMBÉE

Flammkuchen Du Jour

Tagesangebot - Mit freundlichem Service und viel Amour 12,00

Elsässer Flammkuchen

mit roten Zwiebeln, Speck, Creme fraiche, Schnittlauch, Petersilie 9,50

Chorizo Flammkuchen

mit Chorizo, rote Zwiebeln, Chili-Knoblauch Chutney 12,50

Ziegenkäse & Trauben

mit Ziegenkäse, Weintrauben, Creme fraiche, rote Zwiebeln, luftgetrockneter Schinken 13,50

Flammkuchen La Mer

mit Creme fraiche, roten Zwiebeln, Meeresfrüchten, Rucola 14,50

Der Vegetarische

mit Creme fraiche, gegrilltes, mariniertes Gemüse, rote Zwiebeln, Rucola 10,50

Tarte Italienne

mit Tomatensauce, Mozzarella, Basilikum, Pesto, Fenchelsalami, rote Zwiebeln, getrocknete Tomaten, Artischocken 12,50

Der Vegane

mit Sonnenblumenkernen, Tofu Feta, rote Zwiebeln, Paprika Chutney, Feigen, Baby-Spinat 10,50

SOUPE & SNACKS

Zwiebelsuppe 9,50

geröstetes Baguette, Käse 3,5,8,18,19,31

Fischsuppe «Marseille» 12,50

Croûtons, Rouille, Käse 1,5,8,15,18,19,21,23

Burgunderschnecken 12,50

6 Stück, mit Petersilien-Knoblauchbutter

Garnelencocktail 12,50

100g Garnelen in Cocktailsauce

Macarons

Französisches Teegebäck
Weiße Schokolade mit Vanille
Pistazie
Dunkle Schokolade
Himbeere
Kaffee
Stück 2,00

SALAD

Ziegenkäsesalat 12,90

Gratiniertes Ziegenkäse mit Honig, Paprika Chutney, Salat

EXTRAS

Pommes Pont Neuf 4,50/8,50

Beilagensalat 5,00/9,50

Pimientos de Padron 5,50

Oliven 5,00

Hausweine & Crémant

WEISS

	l	€
Riesling	0,15l	6,50
Fruits de Mer	0,5l	19,50
Pfalz	1,0l	36,00
Chardonnay	0,15l	7,00
Patriarche,	0,5l	21,00
Bourgogne	0,75l	30,00
Luberon	0,15l	8,00
Famille Perrin	0,5l	22,00
Rhône	0,75l	34,00
Sauvignon	0,15l	8,50
La Perriere, Loire	0,5l	23,00
	0,75l	35,00

ROT

	l	€
Cabernet Sauvignon	0,15l	6,50
Patriarche,	0,5l	19,50
Bourgogne	0,75l	30,00
Merlot	0,15l	7,50
Schröder & Schyler,	0,5l	21,00
Languedoc	0,75l	30,00
Ventoux	0,15l	8,00
Famille Perrin	0,5l	22,00
Rhône	0,75l	34,00
Cab. Sauv., Merlot	0,15l	8,50
Chât. Nicot, Bordeaux	0,5l	23,00
	0,75l	35,00

ROSÉ

	l	€
Syrah Rosé	0,15l	8,00
Hecht & Banner	0,5l	23,00
Languedoc, Bio	0,75l	36,00
Heritage Rosé	0,15l	6,50
Patriarche	0,5l	19,50
Bourgogne	0,75l	30,00

CRÉMANT

Patriarche blanc	0,1l	8,50
Patriarche rosé	0,1l	9,00
Crémant de Loire		
Blanc oder rosé	0,75l	59,00