

# LES APÉRITIFS

Champagne Perrier-Jouët Grand Brut

*Coupe 0,1 l 9,80    0,375 l 32,00 / 0,75 l 58,00*

Champagne Gobillard Cuvée Prestige Rosé 2007

*Coupe 0,1 l 11,80    0,375 l 38,00 / 0,75 l 68,00*

Crémant de Loire Louis Despas

Blanc ou Rosé    *Flûte 0,1 l 5,20    0,75 l 26,00*

**PLAISIR de GRASSE** 6,50

Crémant rosé mit Lavendelsirup, Orangenzeste & Soda

Kir *Weisswein mit Crème de Cassis* 3,60

Kir Royal *Crémant mit Crème de Cassis* 6,20

## Pastis de Marseille

Ricard – Pastis 51

Henri Bardouin

2 cl 3,40    4 cl 5,90

Absinth 2 cl 4,20

## Lillet

Bordelaiser Apéritif-Wein

Lillet Glaçon 3,90

*...serviert auf Eis*

Lillet Vive 5,80

*...mit Tonic Water*

**La Vie En Rose** 5,80

*...mit Rosen-Limonade*

Noilly Prat *Wermut auf Eis* 6 cl 5,40

Suze *Bitter-Apéritif auf Eis* 4 cl 4,50

Rivesaltes 1985 *roter Apéritifwein aus Languedoc* 6 cl 3,60

Cidre brut/doux *Apfelwein* Verre 2,90 0,25 l 5,50

Poiré *Birnenwein* Verre 2,90 0,25 l 5,50

## LES SALADES Salate

SALADE NIÇOISE d'HIVER 11,40

Blattsalat mit roten Rüben, Ei, Oliven,  
Sardellen & Thunfisch in Olivenöl

SALADE au CHÈVRE CHAUD 10,20

Gratinierte Croûtons mit Ziegenkäse, Honig und  
Thymian, auf Blattsalat & kandierten Paradeisern

### SALADE au CHÈVRE CHAUD et MAGRET de CANARD FUMÉ

Unser Chèvre-Chaud-Salat  
mit geräucherter Entenbrust 13,20

SALADE aux LARDONS 10,20

Brotsalat mit Porree,  
gebratenem Speck & pochiertem Ei

Portion Baguette 2,10

Portion gesalzene Fassbutter 1,90

## LES QUICHES

QUICHE LORRAINE 5,10

Der Klassiker: Speck, Zwiebel & Käse

QUICHE du JOUR 5,10

Quiche des Tages

Kleiner Blattsalat als Beilage 3,90

## LES SOUPES Suppen

SOUPE MAROCAINE au POULET 4,90

Marokkanische Hühnersuppe mit Gemüse

SOUPE à l'OIGNON 4,90

Zwiebelsuppe mit Blaukäse-Croûton

## PLAT DU JOUR 8,50

### TAGESGERICHT

Mo-Fr 11:30 - 14:30 h

FORMULE du MIDI 11,00

Tagessuppe oder Salat + Plat du jour

GRANDE FORMULE 14,00

Tagessuppe oder Salat + Plat du jour  
+ Tarte nach Wahl

## LES BAGUETTES

Gefüllte Baguettes (kalt)

BAGUETTE PARISIENNE 7,20

Jambon de Paris (Beinschinken),  
Fassbutter, Brie de Meaux, Blattsalat

### BAGUETTE BEAULIEU

Oliven-Tapenade, Ziegenfrischkäse,  
kandierte Paradeiser, Blattsalat 7,20

BAGUETTE NORDIQUE 7,90

Geräucherter Lachs, Fassbutter, Ei,  
Honig-Dill-Senfsauce, Blattsalat

BAGUETTE PÉRIGORD 8,60

Geräucherte Entenbrust, rote Rüben,  
Ziegenfrischkäse, Blattsalat

## LES CROQUES

...mehr als nur Toasts

CROQUE-MONSIEUR 6,90

Toast mit Beinschinken,  
Béchamel & Comté

CROQUE-MADEMOISELLE 6,90

Toast mit Blattspinat, Spiegelei  
& Brebis d'Argental

## ENTRÉES Vorspeisen

### Le bar à huîtres

Frische Austern nach Tagesangebot  
serviert mit Schalottenessig & Zitrone

**FINES de CLAIRE**

3 Stück 7,40 6 Stück 13,40

**SPÉCIALES de CLAIRE (Gillardeau)**

3 Stück 9,80 6 Stück 17,80

**SARDINES MILLÉSIMÉES** 11,60

Eingelegte Jahrgangs-Sardinen nach Wahl mit  
Nizza-Oliven, Baguette & gesalzener Fassbutter

**TARTINE BRETONNE** 12,80

Knuspriges Bauernbrot mit warmen Sardinen  
in brauner Fassbutter, Paprikagemüse & Kräutern

### Omble chevalier mariné

Gebeizter Bio-Seesaibling mit Zitrone,  
Dill & Jakobsmuschel-Brunoise 14,60

**ESCARGOTS de VIENNE** 12 Stk. 14,60

Wiener Weinbergschnecken mit 6 Stk. 8,30  
Knoblauch-Petersil-Butter & Baguette

**STEAK TARTARE** 14,80

Tatar vom Charolais-Rind, handgeschnitten  
mit Piment d'Espelette & Croûtons

### TERRINE de CAMPAGNE

Hausgemachte Landterrine  
mit Zwiebelconfit 7,90

**FOIE GRAS de CANARD ENTIER** 13,80

Entenleber-Pastete (Sud-Ouest)  
mit Cassisgelee & Roggenbrot

**DUO de MOUSSES de VOLAILLES** 12,80

Entenmousse und getrüffeltes Gänselebermousse,  
dazu Quittengelee & Baguette

## LES PLATS Hauptspeisen

**MOUCLADE** 14,00

Frische Miesmuscheln  
im eigenen Weißwein-Schalotten-Sud,  
mit Crème fraîche & ein Hauch Curry

### BOUILLABAISSSE

Südfranzösischer Fischeintopf  
mit Croûtons & Rouille 15,10

**SOLE MEUNIÈRE** 19,00

Seezunge im Ganzen gebraten  
mit gedämpften Erdäpfeln

**RIZ SAFRANÉ**

aux **FRUITS de MER** 17,80

Safranreis mit frischen Meeresfrüchten

### CASSE-CROÛTE du BERGER Jambon Cru & Chèvre

Warmes Baguette mit Rohschinken  
& Ziegenkäse, kandierte Tomaten,  
und Vogerlsalat 12,80

**POULET BASQUAISE** 15,10

Baskisches Huhn im Topf,  
dazu gebratene Polenta

**Faux-Filet de Charolais** 21,00

Steak von der Beiried  
mit Portweinsauce & Erdäpfelgratin

**PIPERADE au BREBIS** 12,60

Pikanter Gemüse-Schmortopf mit  
Polenta & Ossau-Iraty (Schafsbergkäse)

**GRATIN DAUPHINOIS** 11,80

Erdäpfelgratin auf Blattspinat,  
dazu ein pochirtes Ei

## LES FROMAGES Käse

**FROMAGE au LAIT CRU** 14,50  
Auswahl unserer besten Rohmilchkäse

**FROMAGE DOUX** 9,50  
Auswahl junger & milder Käse

**FROMAGE AFFINÉ** 12,00  
Auswahl gereifter & kräftiger Käse

**CHÈVRE & BREBIS** 12,00  
Auswahl an Ziegen- & Schafskäse

**FROMAGE BIO!** 13,00  
Auswahl unserer Bio-Käse

**PETIT PLAT** 7,50  
Kleine Käseauswahl

Portion Baguette 2,10  
Portion gesalzene Fassbutter 1,90

## LES DIGESTIFS 2 cl

EAU-DE-VIE

**MANGUIN Distillerie**

Île de la Barthelasse - Provence

Poire Williams / Framboise / Mirabelle  
klare Fruchtbrände je 3,50

Cognac <i>Leyrat Premium VSOP</i>	4,20
Cognac <i>Leyrat Vieille Réserve XO</i>	5,80
Cognac <i>Fussigny Sélection VSOP</i>	4,20
Armagnac <i>Château Laubade VSOP</i>	4,20
Marc de Champagne <i>Jean Goyard</i>	3,80
Marc de Provence <i>Manguin</i>	3,80
Calvados <i>Château du Breuil VSOP</i>	3,80
Liqueur de Mandarine <i>Manguin</i>	3,50
Crème de Cassis <i>Edmond Briottet</i>	3,50
Bénédictine Kräuterlikör	3,50

## Nos PÂTISSERIES

**TARTE au CHOCOLAT** 4,50  
Schokolade-Tartelette

**TARTE AMANDINE**  
aux POIRES 4,50  
Mandel-Birnen-Tartelette

**SAINT-HONORÉ** 4,50  
...hochverehrt und einfach himmlisch!

*Tarte au citron* 4,50  
Zitronencreme-Tartelette

**TARTE au SUREAU**  
et au MARACUJA 4,90  
Holunderbeeren-Maracuja-Tartelette

**TARTE au FROMAGE BLANC**  
et à la RHUBARBE 4,90  
Topfen-Rhabarber-Tartelette

**TARTE GANACHE**  
aux FRAMBOISES 4,90  
Tartelette mit Schokolade-  
Ganache & Himbeeren

**CRÈME BRÛLÉE**  
à l'ORANGE 4,80

**MOUSSE AU**  
**CHOCOLAT** 4,80

**PETITS FOURS** je 2,10  
Mini-Tartes & Macarons

**PRALINES** je 1,20  
Schokoladepralinen (Xocolat)

**CAFÉ GOURMAND**  
Expresso & 3 Petits Fours 6,90

## BOISSONS FROIDES Kalte Getränke

Römerquelle <i>still/prickelnd</i>	0,25 l 2,40	0,75 l 4,40
Badoit <i>mild</i> / Evian <i>still</i>	0,33 l 3,20	0,75 l 5,40
Soda Citron**	0,25 l 2,20	0,5 l 3,80
Soda Sirop Bio <i>Cassis/Minze/Lavendel</i>	0,25 l 2,60	0,5 l 4,10

**Jus pressé frais** *frisch gepresster Saft* 0,25 l 3,90

ORANGE / GRAPEFRUIT / KAROTTE

Jus de pomme Bio <i>Apfelsaft naturtrüb</i>	0,25 l	2,90
Jus de raisin Bio <i>Traubensaft</i>	0,25 l	2,90
Jus + Soda <i>Saft gespritzt</i>	0,25 l 2,90	0,5 l 4,40

## LA MORTUACIENNE Limonades

*Limonaden mit natürlichen Fruchtextrakten*

*Pamplemousse / Citron / Grenade* 0,33 l 3,60 1 l 9,90

Orangina <i>Orangensaft-Limonade</i>	0,25 l	3,60
Rose Lemonade <i>Rosen-Limonade</i>	0,275 l	3,60
Pimento-Gingembre <i>Ginger Ale mit Chili (scharf!)</i>	0,25 l	4,20
Tonic Water <i>Schweppes</i>	0,2 l	2,90
Coca Cola, Coca Cola light	0,33 l	2,90

\*\* Jugendgetränk

## *Bières*

Stella Artois à la pression	0,3 l	2,90
Stella Artois vom Fass	0,5 l	3,90
Panaché		
<i>Pamplemousse / Citron / Grenade</i>	0,3 l	2,90
<i>Stella Artois mit Limonade</i>	0,5 l	3,90
Picon-Bière	0,3 l	2,90
<i>Stella Artois mit Picon Orangen-Bitter</i>	0,5 l	3,90
Leffe Blonde	Flasche 0,33 l	3,70

## Vin de Maison Hauswein

Bordeaux Blanc – Gascogne Rosé – Languedoc Rouge

Verre 2,80 / Carafe 0,25l 5,10 / Carafe 0,5l 9,60

### Vin blanc Weißwein

«GRIS-BLANC» 2011, Gérard Bertrand, Languedoc

*Cuvée aus Grenache Gris & Grenache Blanc. Zartes Zwiebelschalenrot, Waldbeeren und Zitrus in der Nase, und knackig-lebendig am Gaumen*

Verre 3,40      Bouteille 19,00

«CHÂTEAU RECOUGNE» BLANC 2011, Bordeaux

*Klassische Sauvignon Blanc-Sémillon-Cuvée mit viel Stachelbeere, Grapefruit und frischem Gras in der Nase – herrlich würzig-frisch am Gaumen*

Verre 3,90      Bouteille 22,00

«GIVRY VILLAGE» 2011, Mouton, Bourgogne

*Ein mineralischer Chardonnay von der Côte Chalonnaise. Klare, kühle Nase mit viel Zitrus, Biskuit und weissen Blüten. Am Gaumen sehr cremig, mit gleichzeitig knackiger Säure und würzigem Finish.*

Verre 4,60      Bouteille 25,00

«CHABLIS» 2011, William Fevre, Bourgogne

*Ein eleganter Chablis mit strahlender Nase nach Zitrus und Quitte. Am Gaumen geradlinig aber animierend; mit frischer Frucht und mineralischer Note.*

*„...noch ein Glas bitte, Herr Ober!“*

Verre 4,90      Bouteille 27,00

«RIESLING» 2010, Trimbach, Alsace

*Ein wunderschön aromatischer Riesling mit kühler mineralischer Nase und feinsten frucht-süßer Marille am Gaumen. Ein Muss aus dem Elsass!*

Verre 4,90      Bouteille 27,00

«CÔTES-DU-RHÔNE» BLANC 2011, Saint-Cosme, Rhône

*Eine wilde Cuvée aus Marsanne, Viognier, Rousanne & Picpoul de Pinet mit vielschichtiger Nase und viel Charakter am Gaumen.*

*Ein Wein zum Genießen!*

Verre 4,90      Bouteille 27,00

«SANCERRE» GRANDE RÉSERVE 2011, Henri Bourgeois, Loire

*Sauvignon Blanc von seiner besten Seite – konzentrierte Nase nach Stachelbeeren, Melone und Brennesseln, am Gaumen sehr rund und lang, - mit mineralischem Frischekick.*

Verre 5,90      Demi 0,375l 19,00      Bouteille 35,00

## Vin rosé Roséwein

«CUVÉE DU BAILLY» 2011, Château Minuty, Provence

*Eine Cuvée aus Grenache und Cinsault, **die provenzalischer nicht sein könnte:** Feinfruchtiger Duft mit exotischen Noten von Litschi und Grapefruit. Am Gaumen zart, mild, zugleich erfrischend.* Verre 3,40 Bouteille 19,00

«ROSÉE DE TRUFFIÈRE» 2011, Jean-Marc Boillot, Languedoc

*Ein **Syrah-Rosé**, der für absoluten Trinkspaß steht – Walderdbeeren in der Nase mit einer Prise Puderzucker. Am Gaumen präsentiert er sich mollig und frisch zugleich. Ein Geheimtipp von Boillot!* Verre 4,20 Bouteille 23,00

## Vin rouge Rotwein

«SYRAH» RÉSERVE 2010, Gérard Bertrand, Languedoc

*Ein **absoluter Syrah**-Sortenvertreter mit fleischiger Frucht und vielen Gewürzen in der Nase – stoffig, dicht am Gaumen.* Verre 3,90 Bouteille 22,00

«CÔTES-DU-RHÔNE VILLAGES» 2010, Fond Croze, Rhône

*Ein kräftiger **Rhône aus Grenache, Syrah & Carignan** mit einer kühlen Nase nach saftigen Zwetschken und Brombeeren. Am Gaumen voll und rund, mit viel Frucht und saftigem Abgang. Nicht verpassen!* Verre 3,90 Bouteille 22,00

«ORCA» VENTOUX Vieilles Vignes 2010, Marrenon, Provence

*Ein **Grenache von über 60 Jahre alten Reben**, der den Charakter der Gegend um Mount Ventoux in sich trägt. In der Nase viel dunkle Frucht und Röstaromen, sehr würzig mit Anklängen von Rosmarin und Thymian. Am Gaumen dicht, mit weichen Tanninen und reifer Kirschfrucht.* Verre 4,40 Bouteille 24,00

«SANTENAY» LES CHARMES 2010, Roger Belland, Bourgogne

***Pinot Noir von seiner feinsten Seite**, stammend von 35 Jahre alten Reben in Santenay. Verrauchte, jedoch delikate Nase mit viel dunkler Kirschfrucht. Am Gaumen zeigt Er sich opulent, ohne dabei die typische Burgunder-Eleganz zu verlieren. Für Pinot-Liebhaber ein Muss!* Verre 5,50 Bouteille 32,00

«CHÂTEAU TOUR BAYARD» 2008, Saint-Émilion, Bordeaux

*Eine Cuvée aus **Merlot & Cabernet Franc**, die sich trotz ihrem jungen Alters ganz groß zeigt – Süßholz und dunkle Beeren in der Nase, voll und stoffig am Gaumen.* Verre 5,70 Bouteille 34,00

## Vin doux Dessertwein

«CARMES DE RIEUSSEC» 2006, Château Rieussec, Sauternes

*... zum süßen Abschluss!* Verre 6 cl 4,90 Demi 0,375 l 28,00

# BOISSONS CHAUDES Warme Getränke

## CAFÉ

...geröstet von *Alt Wien*

Espresso	2,20
Noisette <i>Espresso + Milch</i>	2,20
Espresso double	3,80
Café au lait <i>Milchkaffee</i>	3,80
Café Viennois <i>Melange</i>	3,40
Cappuccino	3,40

### CAFÉ BEAULIEU

Espresso mit Schlagobers &  
2 Schokoladentrüffel 3,60

### CAFÉ XOCOLAT

Espresso schwarz &  
3 Xocolat-Pralinen 4,90

### CAFÉ CÉZANNE

Espresso schwarz &  
mit Ricard 2 cl 4,90

## Chocolat chaud

Warme Schokolade (mit Milch zubereitet) 3,60

## Limonade aux agrumes

Warme Limonade mit frischem Saft aus Zitrusfrüchten 3,60

## Limonade à la lavande

Warme Lavendel-Orangen-Limonade 3,60

## THÉ NOIR schwarzer Tee

Kanne 3,70

Thé du Matin \*kräftige Morgenmischung

Darjeeling Bio \*Schwarztee aus Indien

Kashmir Tchai \*China-Tee nach nepalesischem Rezept

Bouquet de Fleurs \*Schwarztee mit Bergamotte, Zitrus & Blüten

## THÉ VERT grüner Tee

Kanne 3,70

Gunpowder \*Grüntee aus China

Gingembre-Citron \*Grüntee mit Ingwer & Zitrone

Detox \*Grüntee mit Zitronengras & Mate

Algothé \*Grüntee mit Minze & Algen

Boost \*Grüntee mit Mate, Ingwer, Zimt & Kardamom

## INFUSION / TISANE

Kanne 3,70

Be Cool \*Verbene, Lakritze, Anis & Pfefferminze

Rooibos Bio \*Roter Tee aus Südafrika

Fleurs de Provence Bio \*Holunder-, Rosen-, Lavendel- & Mohnblüten

Tisane digestive Bio \*Verbene, Minze, Melisse, Rosmarin & Lavendel