

APÉRITIFS

Crémant

CRÉMANT de LOIRE

Blanc / Rosé, Bouvet-Ladubay

flûte 0,1 l 6,50

bouteille 0,75 l 35,00

CRÉMANT de BOURGOGNE

Blanc de Blancs, Vitteaut-Alberti

flûte 0,1 l 7,40

bouteille 0,75 l 39,00

Pétillant naturel

« L'Écume » *-bio-*

Sextant, Bourgogne

verre 7,40

bouteille 0,75 l 39,00

KIR ROYAL 7,80

Crémant & Crème de Cassis

PLAISIR de GRASSE 8,60

Crémant rosé auf Eis mit hausgemachtem

Lavendelsirup, Orangenzeste & Soda

Champagne

Extra Brut

IRROY, Reims

coupe 0,1 l 13,00

bouteille 0,75 l 65,00

Blanc de Blancs Grand Cru

CHAPUY, Côte de Blancs

coupe 0,1 l 15,00

bouteille 0,75 l 75,00

Cuvée Prestige Rosé Millésimé

GOBILLARD & FILS, Épernay

coupe 0,1 l 16,00

bouteille 0,75 l 78,00

Demi-Bouteilles 0,375 l

Ein prickelnder Genuss für Zwei!

Champagne

CHAPUY Blanc de Blancs € 39,00

GOBILLARD Cuvée Prestige Rosé

demi-bouteille 0,375 l 43,00

Crémant de Bourgogne Brut

demi-bouteille 0,375 l 23,00

Crémant de Loire Rosé

demi-bouteille 0,375 l 22,00

APÉRITIFS

Pastis de Marseille

... serviert mit Eiswürfel & Wasser

RICARD / PASTIS 51

HENRI BARDOUIN

2 cl 4,80 4 cl 7,60

ABSENTE ABSINTH

2 cl 5,20 4 cl 8,40

« Le PERROQUET » 7,90

4 cl Pastis mit Minzsirup

& Wasser

« La TOMATE » 7,90

4 cl Pastis mit Grenadine

& Wasser

Banyuls, G.Bertrand, Languedoc

roter Apéritifwein 6 cl 5,50

Vermouth 6 cl 7,40

Noilly Prat Dry

La Quintinye Blanc

Citadelle Gin 4 cl 7,80

Gin & Tonic 12,00

Grey Goose Vodka 4 cl 7,80

« POMÉLO »

Roséwein mit frischer Grapefruit

Sodawasser & Eiswürfel 5,60

Pineau des Charentes

... auf Eis 6 cl 7,40

«La Rochelle»

... mit Perrier & Zitrone 9,00

Lillet blanc

... auf Eis 6 cl 7,20

«Lillet Vive» 9,60

...mit Tonic Water

«La Vie En Rose» 9,60

...mit Rosenlimonade

Cidre

CIDRE BRUT *-bio-*

Bio-Apfelwein trocken

CIDRE ROSÉ *-bio-*

Apfelwein vom Red Delicious

verre 4,00 carafe 0,25 l 7,40

LE BAR À HUÎTRES

Austern nach Tagesangebot
serviert mit Vinaigrette & Zitrone

FINES DE CLAIRE n° 2

Cancale - Bretagne
3 Stk 9,80 6 Stk 18,60

SPÉCIALES DE CLAIRE n° 2

«GILLARDEAU» Île d'Oléron
3 Stk 17,50 6 Stk 31,80

ENTRÉES CHAUDES

SAINT - MARCELLIN RÔTI 12,80
Gratinierter Weichkäse aus dem Lyonnais
Croûtons & kleiner Salat mit Nüssen

TARTINE BRETONNE 14,70
Bauernbrot mit warmen Sardinen in
brauner Fassbutter & Gemüsejulienne

ESCARGOTS de VIENNE
6 Stück 14,40 12 Stück 23,90
Gratinierte Wiener Weinbergschnecken
mit Knoblauch-Petersilie-Butter, Baguette

Portion Baguette 2,40
Portion gesalzene Fassbutter 2,20

ENTRÉES FROIDES

SARDINES MILLÉSIMÉES 14,90
Eingelegte Jahrgangs-Sardinen nach Wahl
Nizza-Oliven, Baguette & Fassbutter

TARTARE de TRUITE SAUMONÉE
et **NOIX de ST-JACQUES** 17,10
Tatar von Lachsforelle & Jakobsmuschel
Zitrone, Dille & Croûtons

STEAK TARTARE au couteau 17,80
Tatar vom österreichischen Rind
Piment d'Espelette & Croûtons

TERRINE de FAISAN 15,70
Fasanterrine mit Pistazien
Traubenconfit & Baguette

MOUSSES de VOLAILLES 16,70
Entenmousse und Gänselebermousse
Quittengelee & Baguette

FOIE GRAS de CANARD
«mi-cuit» 18,80
Entenleber-Pastete
Fleur de Sel, Cassis-Marmelade
& getoastetes Brioche

SOUPEs

SOUPE à l' OIGNON
& sa TARTINE GRATINÉE 6,90
Zwiebelsuppe mit gratiniertem Käsebrot

SOUPE de LÉGUMES
à la MAROCAINE 6,90
Marokkanische Gemüsesuppe
Kichererbsen, Ingwer & Koriander

SALADEs

SALADE de CHÈVRE CHAUD aux
FIGUES & PIGNONS de PIN 13,80
Ziegenkäse aus dem Poitou,
mit Honig und Thymian gratiniert,
Blattsalate, Feige & Pinienkerne

SALADE au ROSBIF
& aux ASPERGES MARINÉES 14,70
Blattsalate, Roastbeef, Kapern
eingelegter Spargel & rote Rübe

SALADE de LENTILLES au
CHÈVRE FRAIS et à l'AVOCAT 13,90
Linsen-Salat mit Avocado, Wurzelgemüse,
Blattsalate, Périgord-Ziegenfrischkäse
& geröstete Walnüsse

SALADE NIÇOISE 15,50
Blattsalate, Paradeiser, Fisolen, Ei,
Artischocken, Nizza-Oliven, Sardellen &
Thunfisch in Olivenöl von „la belle-iloise“

SANDWICHES

BEAULIEU 9,80
½ Baguette mit Oliven-Tapenade,
Ziegenkäse, kandierte Paradeiser, Blattsalat

PARISIEN 9,80
½ Baguette mit Beinschinken,
Fassbutter, Brie de Meaux, Blattsalat

ANGLAIS 9,80
½ Baguette mit Roastbeef, Fassbutter
Senfmayonnaise, Cornichons, Blattsalat

CROQUES

CROQUE - MONSIEUR 9,80
Toast mit Beinschinken,
Béchamel & Comté, Salatgarnitur

CROQUE - MADAME 11,00
Toast mit Beinschinken, Béchamel & Comté,
dazu ein Spiegelei, Salatgarnitur

QUICHES

QUICHE LORRAINE 7,30
Quiche mit Speck, Zwiebel & Käse

QUICHE du JOUR 7,30
Quiche des Tages

Blattsalat als Beilage
klein 4,90 gross 7,80

LE DÉJEUNER

MITTAGSTISCH Mo-Fr ab 11:30 h

SOUPE du JOUR 5,80

PLAT du JOUR 12,00

FORMULE du MIDI 15,50

Tagessuppe/Salat + Plat du jour

GRANDE FORMULE 19,00

Tagessuppe/Salat + Plat du jour + Dessert

BOUILLABAISSÉ 21,00

Südfranzösischer Suppentopf
mit Fisch, Krevetten & Muscheln
Rouille & Croûtons

MOULES

Frische Miesmuscheln
serviert mit Baguette

MOULES à la MARINIÈRES 17,80

... im Weißwein-Schalotten-Sud

MOUCLADE 18,60

... in cremiger Muschelsauce
& ein Hauch Curry

COUVERT du SOIR

Abendgedeck € 3,80

PLATS

LOUP de MER en PAPILOTTE 21,00

Wolfsbarsch-Filet, mit Gemüse &
Kräutern im Papierwickel gedämpft

BŒUF BOURGUIGNON 17,80

Rindfleisch auf Burgunder Art
Speck, Champignons & Baguette

CUISSES de CANARD confites

à l'ORANGE aux 4 ÉPICES 23,60

im Ofen gebratene Entenkeule
Orangen-4 Gewürze-Sauce
Süßkartoffeln & Pastinaken

SOURIS d'AGNEAU

au MIEL & THYM 23,60
geschmorte hintere Lammstelze
Honig-Thymian-Jus & Ratatouille

FAUX-FILET de BŒUF

SAUCE au PORTO 26,20

Beiriedsteak vom österreichischen Rind
Portwein-Schalotten-Jus & Gratin

RATATOUILLE aux

LÉGUMES de SAISON 16,90

Provenzalischer Schmortopf
von Gemüse der Saison
Ziegenfrischkäse-Brot

DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE 5,80

**MOELLEUX au
CHOCOLAT** 5,80

LA PÂTISSERIE FRANÇAISE

Fragen Sie nach dem Angebot
oder werfen Sie ein Blick in die Vitrine!

*... Tarte ganache aux framboises,
Tarte au citron, Tarte aux poires...*

TARTELETTE je 5,80

ÉCLAIR je 3,60

PETITS FOURS je 2,90

CAFÉ GOURMAND

Expresso oder Noisette
& 3 Petits Fours 9,00

MACARONS je 2,20

CAFÉ ANTOINETTE

Expresso oder Noisette
& 3 Macarons 7,90

PRALINES M.Cluzel je 1,40

CAFÉ CHOCOLATIER

Expresso oder Noisette
& 3 Pralinen 5,90

FROMAGES

FROMAGE DOUX 11,00

Auswahl junger & milder Käse

FROMAGE AFFINÉ 14,00

Auswahl gereifter & kräftiger Käse

CHÈVRE & BREBIS 14,00

Auswahl an Ziegen- & Schafskäse

PETIT PLAT 9,00

Kleine Käseauswahl

Portion Baguette 2,40

Portion gesalzene Fassbutter 2,20

Vin doux

Süßwein, Sauternes

«CARMES DE RIEUSSEC» 2016

verre 6 cl 6,80 0,375 l 38,00

DIGESTIFS 2 cl

EAU-DE-VIE

Poire Williams / Framboise / Mirabelle

klare Fruchtbrände je 4,90

COGNAC Leyrat VSOP 5,40

COGNAC Leyrat Réserve XO 7,80

ARMAGNAC Ch. Laubade VSOP 5,40

ARMAGNAC Ch. Laubade XO 7,80

MARC de CHAMPAGNE Goyard 4,80

CALVADOS Ch. du Breuil VSOP 4,80

Vin de maison Hauswein

Bordeaux Blanc Gascogne Rosé Languedoc Rouge

verre 1/8 l 4,20

carafe 0,25 l 7,80 / carafe 0,5 l 14,20

« Kir »

Weißwein & Crème de Cassis 5,50

« Parfum de lavande »

Weißwein gespritzt & Lavendel 5,80

« Pomélo »

Roséwein mit frischer Grapefruit
Sodawasser & Eiswürfel 6,00

« Lillet Culetto »

Weißwein gespritzt mit Lillet blanc
& Orangenscheibe 0,25 l 6,70

Vin primeur Jungwein

«MÂCON-VILLAGES NOUVEAU» 2022 Cave de Viré, Bourgogne

***Junger Chardonnay aus Mâcon** mit klarem, intensiven Fruchtbouquet - weißer Pfirsich und Mandarine. Am Gaumen erhaben und ausgewogen. verre 4,90 bouteille 28,00*

«BEAUJOLAIS NOUVEAU» 2022 Pierres Dorées, Beaujolais

***Jungwein-Klassiker aus dem Beaujolais!** Der blutjunge 2022er aus der Rebsorte Gamay bietet reichlich rote Traubenfrucht und Trinkfreude. verre 4,40 bouteille 25,00*

Vin blanc Weißwein

«ENTRE-DEUX-MERS» 2021 Château Sainte-Marie, Bordeaux

***Eine aromatische Weißwein-Cuvée aus Bordeaux:** Sauvignon Blanc, Sémillon & Muscadelle. In der Nase Zitrusfrucht, Cassis und Sommerwiese. Am Gaumen viel knackig-volle Frucht mit lang-anhaltendem Geschmack. verre 4,90 bouteille 28,00*

«VIOGNIER» 2021 Domaine Les Alexandrins, Vallée du Rhône

***100 % Viognier.** Die intensive Nase besticht durch Aromen von Ananas, Birne & Orange. Am Gaumen gut balanciert zwischen Frische und Frucht. verre 5,20 bouteille 30,00*

«MUSCADET» Sèvre et Maine 2020 Clos de Orfeuilles, Loire **-bio-**
*Ein **Klassiker aus dem Pays Nantais** aus der Rebsorte Melon de Bourgogne! Ein lebhafter, leichter Weißwein mit Aromen von Limette, weißen Blüten und grünem Apfel.*
Am Gaumen feine Struktur mit mineralischen Noten. verre 5,60 bouteille 31,00

«RIESLING» hospices 2021 Domaine Neumeyer, Alsace **-bio-**
*Ein **delikater Riesling aus dem Elsass**. In der Nase weißer Pfirsich und Weinblüten, am Gaumen saftig und voll mit reifer Apfelfrucht & schöner Säure; fruchtsüßes, aber erfrischendes Finish.* verre 5,80 bouteille 33,00

«BOURGOGNE BLANC» 2020 Nuiton-Beaunoy, Bourgogne
*Ein **eleganter Chardonnay** von der Côte d'Or. Delikate Nase mit Honig-Aroma und feiner Kräuterwürze. Am Gaumen sehr animierend, stoffig und mineralisch, mit saftiger Apfelfrucht. Ein wahrer Genuss!* verre 6,50 bouteille 37,00

«CHABLIS» 2021 Jean-Marc Brocard, Bourgogne
*Ein **vollmundiger Chablis** mit strahlender Nase nach Limette und Quitt. Am Gaumen geradlinig aber animierend; mit reifer, fein-exotischer Frucht, Apfel und mineralischer Note. Ein Klassiker zu Fischgerichten!* verre 7,20 bouteille 39,00

«SANCERRE» 2021 Henri Bourgeois, Val de Loire
***Sauvignon Blanc von der Loire** – ein ausdrucksstarker Sancerre. Grasige Noten gepaart mit Duft nach Cassis und weißem Pfirsich; fruchtig-mineralisch und dicht am Gaumen, mit rassig-frischem Abgang.* verre 7,20 demi 0,375 l 22,00 bouteille 39,00

Vin rosé Roséwein

«GRIS-BLANC» 2021 Gérard Bertrand, Languedoc
*Eine **Rarität aus Südfrankreich**: Grenache Gris! Zartes Zwiebelschalenrosa, Waldbeeren & Orange in der Nase; knackig-lebendig am Gaumen.* verre 4,90 bouteille 27,00

«CÔTES DE PROVENCE» Cuvée 'M' 2021 Château Minuty
*Eine provenzalische Cuvée aus Grenache, Cinsault & Syrah. Feinfruchtiger Duft nach kandierten Orangen, reifer Grapefruit & Pfirsich. Am Gaumen zart & mild, zugleich erfrischend... **ein Urlaubsgruß aus Saint-Tropez!*** verre 5,60 bouteille 31,00

Vin rouge Rotwein

«CÔTES-DU-RHÔNE VILLAGES» 2019 Fond Croze *-bio-*

Ein kräftiger, vollmundiger Rhône aus den Rebsorten Grenache, Syrah & Carignan mit Aromen von Süßholz, Thymian und roten Beeren. Am Gaumen saftig und würzig, mit anregender Frische im Abgang. Noch ein Glas, bitte! verre 5,20 bouteille 30,00

«CORBIÈRES» 2019 Gérard Bertrand, Languedoc

Eine mediterrane Rotwein-Cuvée von den Hügeln des Corbières: Grenache, Syrah und Mourvèdre. In der Nase schwarze Beeren und Vanille, am Gaumen voll und kräftig: reife Frucht, Lakritze und milde Würze. Nostalgie du voyage! verre 5,50 bouteille 32,00

«HAUT-MÉDOC» 2019 Château Rollin, Bordeaux

Ein harmonischer, voller Bordeaux vom linken Ufer aus Merlot & Cabernet Sauvignon. Würziges Bouquet mit reichlich Cassis und Ribisel. Am Gaumen saftig und ausdrucksstark mit Kaffee-Röstaromen, Schokolade und reifer Kirsche.

Kräftig und lang.

verre 5,90 bouteille 34,00

«LES MÛRES» 2020 Château de Roquefort, Provence *-bio-*

Les mûres - Die Brombeeren! Eine wahrhaftig beerenfruchtige Cuvée aus den reifen Trauben der Provence: Grenache, Carignan, Mourvèdre, Cinsault. Ein wärmender, reicher, vielschichtiger Wein mit viel Frucht, Finesse und langem Abgang.

verre 6,60 bouteille 37,00

«HAUTES-CÔTES DE NUITS» 2019 Nuiton-Beaunoy, Bourgogne

Pinot Noir - einfach köstlich! Konzentrierter, komplexer Duft mit Aromen von Himbeeren und Kirschen und Noten von Ingwer. Am Gaumen elegant mit lang anhaltendem Abgang und anspruchsvollen Tanninen.

verre 7,20 bouteille 39,00

Bordeaux Demi-Bouteilles Halbflaschen 0,375 l 25,00

Château La Tour de By 2018, Médoc

Château Barbe Blanche 2018, Saint-Émilion

BOISSONS FRAÎCHES Kalte Getränke

Evian <i>still</i>	0,33 l	3,90	0,75 l	5,90
Perrier <i>prickelnd</i>	0,33 l	3,90	0,75 l	5,90
Römerquelle <i>prickelnd</i>	0,33 l	3,60	0,75 l	5,40
Soda-Citron ..mit frisch gepresster Zitrone	0,25 l	3,20	0,5 l	4,70
Soda-Sirop* Grenadine / Minze / Lavendel	0,25 l	3,00	0,5 l	4,20
Jus de pomme bio <i>naturtrüber Apfelsaft</i>			0,25 l	4,10
Jus de raisin bio <i>roter Traubensaft</i>			0,25 l	4,10
Jus bio+ Soda <i>Soft gespritzt</i>	0,25 l	3,20	0,5 l	4,90
Jus d'orange / de pamplemousse <i>frisch gepresster Saft</i>			0,25 l	5,90

* Jugendgetränk

Limonade maison <i>Ingwer-Minz-Limonade mit Soda & Zitrone</i>	0,3 l	4,40
Limonade Cap d'Antibes <i>FrISChe Orange, Soda & Lavendel</i>	0,3 l	4,40

Limonades «La Mortuacienne» ...mit natürlichen Fruchtexttrakten

<i>Citron / Pamplemousse</i>	0,33 l	4,90	1 l	12,00
Orangina <i>Orangenlimonade</i>			0,25 l	4,30
Tonic Water <i>Lobsters</i>			0,2 l	4,30
Pimento <i>Gingembre (scharf!)</i>			0,25 l	4,80
Rose Lemonade <i>Fentimans</i>			0,275 l	4,80
Coca Cola, Coca Cola light			0,33 l	3,90

Bière Stella Artois <i>à la pression</i>	0,3 l	3,90	0,5 l	5,30
Panaché <i>Stella Artois mit Limonade</i>	0,3 l	3,90	0,5 l	5,30
<i>Pamplemousse / Citron</i>				
Picon-Bière <i>Stella Artois mit Picon</i>	0,3 l	4,30	0,5 l	5,80
Bière Leffe Blonde			Flasche 0,33 l	4,70

BOISSONS CHAUDES Warme Getränke

Espresso	2,90
Noisette <i>Espresso + Milch</i>	2,90
Espresso double	4,80
Café au lait <i>Milchkaffee</i>	4,60
Café Viennois <i>Melange</i>	4,40
Cappuccino	4,40

CAFÉ BEAULIEU
Espresso mit Schlagobers
& 2 Schokoladentrüffel 4,80

CAFÉ CHOCOLATIER
Espresso oder Noisette
& 3 Schokoladepralinen 5,90

CHOCOLAT CHAUD <i>warme Schokolade (mit Milch zubereitet)</i>	4,60
LIMONADE aux AGRUMES <i>Warme Zitrus-Limonade (zuckerfrei)</i>	4,40
LIMONADE à la LAVANDE <i>Warme Lavendel-Orangen-Limonade</i>	4,40
LIMONADE au GINGEMBRE <i>Warme Ingwer-Minz-Limonade</i>	4,40

THÉ NOIR schwarzer Tee Kanne 4,40

Earl Grey **Schwarztee mit Bergamotte*
 Boston 1773 **harmonische Schwarzteemischung: Assam, Kenya & Yunnan*
 Thé russe BIO **Schwarztee aus China und Ceylon mit Bergamotte, Zitrone, Orange*
 Thé du Sri Lanka canelle BIO **Schwarztee aus Ceylon mit Zimt*
 Ti Breizh BIO **Schwarztee mit Karamell & Salzbutte*

THÉ VERT grüner Tee Kanne 4,40

Gunpowder **Grüntee – kräftig und erfrischend*
 Japan Lime **Grüntee mit Limette, Zitronenschale & Ringelblume*
 Jasmin **Grüntee mit Jasminblüten*
 Thé vert à la menthe BIO **Grüntee mit Minzblättern*
 Asaki BIO **Grüntee mit Grapefruit & exotische Verbene*

INFUSION / TISANE Kräuter-/Früchtetee Kanne 4,40

Zen Detox **Mate mit Zitronengras & Zitrusfrüchten*
 Tendre gingembre BIO **Ingwer, Apfel, Zitrone, Süßholz & Rosenblüten*
 Tisane fruitée BIO **Himbeere, Holunderblüten & Mandel*
 Tisane fruitée BIO **Pfirsich, Verbene & Blutorange*
 Douce verveine BIO **Verbene*
 Tilleul menthe **Lindenblüten & Pfefferminze*