

MENU

Baguette & französische Meersalzbutter | 5 Euro

Austern 3 | 6 | 12 Stk. | Scharlottenvinaigrette | Zitrone | 12,50 Euro | 23 Euro | 44 Euro

Tatar vom Rind | gebeiztes Eigelb | Gemüsechips | 80g 18 Euro | 120g 21 Euro

Salat Niçoise | Thunfisch medium rare | pochiertes Wachtelei | Kapern | Vinaigrette | 24 Euro

Quiche Provençiale | Ziegenfrischkäse | Mürbeteig | Olive | Tomate | Rosmarin | 15 Euro

Elsässer Zwiebelsuppe | Sauerteigbrot | Bergkäse | 10 Euro

Hummerbisque | Röstbrot | Sauce Rouille | 14 Euro

Loup de Mer | im Ganzen gebraten | Sauce Béarnaise | 32 Euro

Filet de Bœuf | medium 200g | Sauce Béarnaise | 38 Euro

Französische Perlhuhnbrust | Sauce Béarnaise | 32 Euro

Ratatouille | Hauptgang | vegetarisch | 18 Euro

zu jedem Hauptgang servieren wir 1 Beilage nach Wahl

Kartoffelgratin | Pommes Frites | gegrillter Fenchel | Ratatouille | grüner Spargel sous-vide

jede weitere Beilage | 6 Euro

Sauce Rouille | 3 Euro

Jus | 5 Euro

Zitronensorbet mit Lavendelhonig | 6 Euro

Pistazien-Limetten-Schnitte | Pistazieneis | Crumble | 12 Euro

Moelleux au chocolat | Schokokuchen | Salzkaramelleis | 12 Euro

Macarons Variation | 1 Stk. 3 Euro | 3 Stk. 8,50 Euro

Französischer Rohmilchkäse | Cantalet entre-deux (Hartkäse) | Comté (Hartkäse)

Ovalie cendrée (Weichkäse aus Ziegenmilch) | Petit Reblochon (Weichkäse)

Tomme de Tarentaise (Hartkäse) | Fruchtbrot | Feigensenf | 16 Euro

APERITIF

Sekt | Brut Chardonnay | 2016 St. Antony 0,1l | 6,50 Euro

Champagner | Mme GIGI 2012 | Adam Mereaux 0,1l | 11 Euro

Ricard | Pastis 4cl | 5 Euro

Lillet Vive 0,2l | 8,50 Euro

Lillet Wild Berry 0,2l | 8,50 Euro

OFFENE WEINE 0,15l

Weiß

Pinot Blanc | Grand Vin | Grand C | 6,50 Euro

Sauvignon | Côte des Roses | Gérard Bertrand | 7 Euro

Riesling | Niederberg-Helden Kabinett | Axel Pauly | 6,50 Euro

Grauburgunder | St. Antony | 6,50 Euro

Rosé

Gris Blanc | Gérard Bertrand | 7 Euro

Rot

Art de Vivre | Gérard Bertrand | 7,50 Euro

Spätburgunder | Dr. Wehrheim | 7,50 Euro

BIERE

Wolters 0,33l | 3,50 Euro

Wolters alkoholfrei 0,33l | 3,50 Euro

Wolters Radler naturtrüb 0,33l | 3,50 Euro

Bayreuther Hell 0,33l | 5 Euro

ALKOHOLFREI

Viva con Agua mit 0,75l | 6,50 Euro

Viva con Agua leise 0,75l | 6,50 Euro

Coca Cola 0,2l | 3,50 Euro

Coca Cola Zero 0,2l | 3,50 Euro

Fanta 0,2l | 3,50 Euro

Thomas Henry Tonic 0,2l | 3,50 Euro

Thomas Henry Ginger Beer 0,2l | 3,50 Euro

Lavendel Blaubeer Tea Fuze 0,2l | 5 Euro

Espresso | einfach | 3 Euro

Espresso | doppelt | 4,50 Euro

DIGESTIF

Gin | Domaines de Provence 4cl | 8 Euro

Französischer Wodka | Ciroc 4cl | 8 Euro

Himbeerlikör | Gabriel Boudier 4cl | 11 Euro

Cognac | Clément Rhum 4cl | 15 Euro

Rum VSOP | Bowen 4 cl | 15 Euro

Calvados | Boulard | Pay d'Auge 4cl | 13 Euro

Williams Brand | Lantenhammer 2cl | 8 Euro

Kräuterlikör | Borgmann 2 cl | 3,50 Euro

DRINKS

Gin Tonic 0,3l | 11 Euro

Moskow Mule 0,3l | 11 Euro

Bitte beachten Sie, dass unsere Speisen Allergene und Zusatzstoffe enthalten können. Bei Fragen dazu wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

LE PETIT BISTRO
MONSIEUR
CLAUDE
DEPUIS 2023