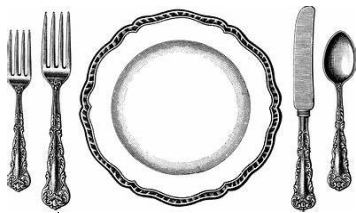




## LES HUÎTRES AUSTERN

<b>AUSTERN des Tages</b> Champagnervinaigrette	<b>Stück</b>	
<b>5</b>		
<b>LES HUÎTRES CROQUANTES</b> Austern gebacken	<b>3 Stück</b>	<b>15</b>
<b>LES HUÎTRES</b> 6 Stück Austern + 1 Demi-Flasche Champagner 0,375 l		<b>60</b>

„Wenn man die Wahl hat zwischen Austern und Champagner, so pflegt man sich in der Regel für beides zu entscheiden“ *Theodor Fontane*



## LES PETITES CHOSES

### VORSPEISEN & KLEINIGKEITEN

#### K A L T

**RILLETTES DE THON**  
Thunfischrillettes • Kapernbutter • Brotkorb

**TARTARE DE SAUMON FUMÉ**  
**16**  
Tartar Räucherlachs • Creme Fraîche • Toast

**SARDINETTES á l'huile**  
Mini-Ölsardinen • Kapernbutter • Brotkorb

**TARTARE DE BOEUF**  
Tartar vom Filet • Dijonmayo • Toast

**MOUSSE DE FOIE DE CANARD**  
**14**  
Entenlebermousse • Briochetoast • Cassisfeige

**COEUR de BURRATA**  
Burrata • Cherrytomaten • Basilikum

#### W A R M

**12** **PETIT FRITURE** **12**  
Frittierte Ährenfischchen • Safranmayonnaise

**15** **COQUILLES SAINT - JACQUES**  
Jakobsmuscheln • Orangen - Beurre blanc

**12** **CREVETTES en CASSEROLE** **16**  
Garnelen • Tomate • Kräuter

**17** **ESCARGOTS** **16**  
6 Schnecken • Knoblauch • Kräuter • Brotkorb

**14** **CHEVRE CHAUD**  
Ziegenfrischkäse im Filoteig • Ratatouille

**15** **FOIE GRAS RÔTI** **24**  
Gänseleber gebraten • Cassisfeige • Briochetoast

## LES SOUPES

<b>SOUPE Á L'OIGNON</b>	<b>6</b>	<b>BOUILLABAISSE petite</b>	<b>14</b>
-------------------------	----------	-----------------------------	-----------

Zwiebelsuppe • Käsecroutons

Edelfische • Muschel • Garnele • Safran