




UNSERE TAPAS

L'IMPATIENTE (Die Ungeduldige)	16.00
Aperitifsteller : hauchdünn geschnittener Schinken aus den Pyrenäen, hausgemacher Hummus, Tapenade, Rohkost...	
Das Käsebrett unseres Käsehändlers	16.00
Auswahl an Stely-Käse zum Teilen, Salat, Honig, Fromager de Quissac	
TARTINETTE	6.00
hausgemachte Tapenade oder Humus  auf Toast	
SCHINKEN AUS DEN PYRENÄEN	14.00
feingeschnitten, 30 Monate gereift, 100 g	

MINERALWASSER

BADOIT	Finesse & Eleganz, leicht sprudelndes Mineralwasser	Flasche 100 cl	6.20
		50 cl	4.60
EVIAN	Stilles Mineralwasser aus den Alpen	Flasche 100 cl	6.00

Angebot aus der Karte

À LA CARTE

Wählen Sie frei aus...

LE MENU DU PRINTEMPS (Frühlingsmenü)

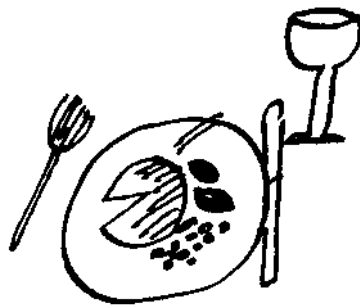
37

Seite 10

Getränke sind nicht inbegriffen.


Da alle unsere Gerichte hausgemacht sind, haben wir die Kontrolle über die Zusammensetzung und können sie im Falle von Nahrungsmittelunverträglichkeiten eventuell ändern. Bitte geben Sie dies bei der Bestellung an.

Die Liste der möglichen Allergene kann auf Anfrage eingesehen werden.




DIE VORSPEISEN

à la carte

Jakobsmuscheln Carpaccio	16.00
Gremolata aus Blumenkohl, gerösteten Haselnüssen und säuerliche vinaigrette	
7,8,14	
Kalbstatar nach Art von Vittalò Tonnato	14.00
Grünes Öl und Landbrot-Tuiles	
3,4,7,9,10	
Foie gras (Entenleber) der Auberge	22.00
Frühlingsfrucht-Chutney und Brioche	
1,7	
 Mimosen-Spargel	14.00
Parmesan-Emulsion	
Dieses Gericht kann auch in einer veganen Variante angeboten werden	
3,7,10	
Kleiner frischer Salat	7.00

DIE HAUPTGERICHTE

Kalb aus der Schulter aus dem Aveyron und dem Ségala	22.00
Karottenpüree mit kräftigem Tapenade-Sud	
4,9	
Schweinefilet	22.00
Senfsoße, gebratene Karotten mit Ingwer und Bratkartoffeln	
1,6,7,10,11	
Marinierter Seeteufelschwanz	25.00
Lauchrisotto mit Zitrusfruchtsalat	
4,7,9	
 Mac and Cheese	22.00
mit Gemüse und Tofu	
1, 6, 9	

Allergene 1: Gluten, 2: Krebstiere, 3: Eier, 4: Fisch, 5: Erdnüsse, 6: Soja, 7: Milch, 8: Schalenfrüchte, 9: Sellerie, 10: Senf
11: Sesam, 12: Schwefeldioxid und Sulfite > 10 mg/kg oder 10 mg/l, 13: Lupinen, 14: Weichtiere

DER KÄSE

à la carte

Bio-Ziegenkäse Pélardon AOC aus den Cevennen 8.00
Der Pélardon AOC braucht 11 Tage, um seine normale Reife zu erlangen.
Stammt vom Bauernhof Sauveplane

Das Käsebrett unseres Käsehändlers 16.00
Auswahl an Stely-Käse zum Teilen, Salat, Honig,
Fromager de Quissac

Und wenn Ihnen noch ein passendes Glas Wein zum Käse fehlt, wir beraten Sie gerne !



DIE HAUSGEMachten DESSERTS

Käseplatte 8.00
3er-Auswahl an hausgemachten Käsesorten
7

Kaffee oder Tee mit kleinen Leckereien 8.00
Heißgetränk mit hausgemachten kleinen Köstlichkeiten

Tarte Tatin nach Art der Auberge 12.00
Creme und Plätzchen nach bretonischer Art
1,7

 **Erdbeeren -Tiramisu** 12.00
Veganer Keks mit Kokosmilch
1,6

Schoko-Ingwer-Fondant 12.00
Limettencoulis
1, 3, 7

 : convient aux végétaliens

 : convient aux vegans

FRÜHLINGSMENÜ

37.00

LES ENTRÉES

Kalbstatar nach Art von Vittalo Tonnato

Gremolata aus Blumenkohl, Beeren und gerösteten Haselnüssen

ODER

Mimosen-Spargel

Parmesan-Emulsion

Dieses Gericht kann auch in einer veganen Variante angeboten werden

LES PLATS

Schweinefilet

Senfsosse, gebratene Karotten mit Ingwer und Bratkartoffeln 1,6,7,10,11

ODER

Lachs

Lauchrisotto mit Zitrusfruchtsalat 4,7,9

ODER



Mac and Cheese

Mit Gemüse und Tofu 1,6,9

LES DESSERTS MAISON

Käseplatte

3er-Auswahl an hausgemachten Käsesorten

ODER

KAFFEE ODER TEE MIT KLEINEN LECKEREIEN

ODER

Nachspeise à la carte (+4€)



LE MENU du PITCHOUN

Kindermenü bis 12 Jahre

16.00

ein warmes Gericht, das sofort serviert wird

Ein Getränk : Sirop, Fruchtsaft

Fischfilet oder Hühnchenfilet
Pommes frites, Ketchup

Nachtsch

Halben Pelardon-Ziegenkäse
oder

Eis am Stiel oder Tüte