







## Vorspeisen & Snacks

### Soupes

- Soupe Provençale à la Tomate**  6,90 €  
Provenzalische Suppe aus sonnengereiften Tomaten\*, frischem Thymian\*, Rosmarin\*, Oregano und getrockneten Lavendelblüten\*  
\*aus kontrolliert biologischem Anbau
- Soupe à l'Oignon**  6,90 €  
Französische Zwiebelsuppe\* mit edlem Cognac\* und Lorbeer\*, dazu überbackenes Baguette\* mit würzigem Gruyère\*  
\*aus kontrolliert biologischem Anbau
- Vichyssoise**  6,90 €  
Kalte Gemüsesuppe\* aus lila Kartoffeln\* und cremigem Lauch\*  
\*aus kontrolliert biologischem Anbau

### Entrée & Barfood

- Plateau de Légumes**  12,90 €  
Variation aus verschiedenem veganem Fingerfood wie schwarzen Oliven\*, cremigem Kürbispüree\*, gebratenen Champignons\*, geschmortem Ratatouille\* sowie knusprigen Kartoffelchips\*, cremiger Aioli\* und krossem Baguette\* \*aus kontrolliert biologischem Anbau
- Plateau de Fromage (petit)**  15,90 €  
Variation aus verschiedenen französischen Käse-Sorten (Camembert\*, Comté\*, Ziegenkäse\* und Reblochon\*), Dijon\*- und Feigen\*-Senf, süßem Lavendelhonig\*, fruchtigen Preiselbeeren\* und krossem Baguette\*  
\*aus kontrolliert biologischem Anbau
- Plateau de Charcuterie** 17,90 €  
Variation aus verschiedenen französischen Käse\*- und Wurstsorten\*, sowie aromatischen Balsamico-Birnen\*, cremigem Kürbispüree\*, süßem Lavendelhonig\*, schwarzen Oliven\*, fruchtigen Preiselbeeren\* und krossem Baguette\*  
\*aus kontrolliert biologischem Anbau
- Plateau de Fromage (grande)**  27,90 €  
Variation aus verschiedenen französischen Käse-Sorten (Camembert\*, Comté\*, Ziegenkäse\*, Reblochon\*, Roquefort\*, Petit Basque\*), Dijon\*- und Feigen\*-Senf, süßem Lavendelhonig\*, fruchtigen Preiselbeeren\* und Trauben, edler Schokolade\*, knackigen Mandeln, Walnüssen\* und krossem Baguette\*  
\*aus kontrolliert biologischem Anbau

## Tarte flambée

- Alsace** 9,90 €  
Knuspriger Flammkuchen\* mit Crème fraîche\*, würzigem Speck\* und milden roten Zwiebeln\* nach Elsässer Art  
\*aus kontrolliert biologischem Anbau
- Provence**  10,90 €  
Knuspriger Flammkuchen\* mit würziger Spinat-Crème\*, milden roten Zwiebeln\*, fruchtigen Kirschtomaten\*, süßer Paprika\*, gegrillter Zucchini\* und Aubergine\*, frischem Rosmarin\* und Thymian\* und rosa Pfeffer  
\*aus kontrolliert biologischem Anbau
- Lyon**  11,90 €  
Knuspriger Flammkuchen\* mit nussiger Rote-Bete-Crème\*, milden roten Zwiebeln\*, süßem Kürbis\*, knackigen Cashew-Kernen\*, frischem Blattspinat\* und aromatischem Balsamico\*  
\*aus kontrolliert biologischem Anbau
- Corse**  14,90 €  
Knuspriger Flammkuchen\* mit fruchtiger Paprika-Crème\*, getrockneten Tomaten\*, schwarzen Oliven\*, cremigem Valbreso (französischer Schafskäse)\*, Lavendel-Honig\* und würzigem Salbei  
\*aus kontrolliert biologischem Anbau
- Normandie**  14,90 €  
Knuspriger Flammkuchen\* mit Crème fraîche\*, zartschmelzendem Camembert\*, fruchtigen Waldbeeren, knackigen Lauchzwiebeln\*, gerösteten Walnüssen\* und süßer Preiselbeer-Sauce\*  
\*aus kontrolliert biologischem Anbau
- Toulouse** 16,90 €  
Knuspriger Flammkuchen\* mit Crème fraîche\*, würzigem Bacon\*, süßer Birne\*, kräftigem Roquefort-Käse\*, mariniertem Wildkräutersalat und aromatischem Balsamico\*  
\*aus kontrolliert biologischem Anbau
- Orléans**  16,90 €  
Knuspriger Flammkuchen\* mit Crème fraîche\*, würzigem Ziegenkäse\*, süßen Feigen, Lavendel-Honig\*, frischem Rosmarin\*, knackigen Pekanüssen und essbaren Blüten  
\*aus kontrolliert biologischem Anbau
- Marseille** 17,90 €  
Knuspriger Flammkuchen\* mit veganem Kräuterquark\*, geräuchertem Lachs\*, milden roten Zwiebeln\*, frischen Radieschen\*, Dill und feuriger Wasabi-Creme  
\*aus kontrolliert biologischem Anbau
- St. Tropez** 18,90 €  
Knuspriger Flammkuchen\* mit cremiger Hummersauce, gegrillten Garnelen\*, Zucchini\*, Auberginen\*, Tomaten\* und frischem Basilikum\*  
\*aus kontrolliert biologischem Anbau
- Coq au Vin** 19,90 €  
Knuspriger Flammkuchen\* mit hausgemachter Beurre Blanc-Sauce\*, in Rotwein\* eingelegtem Hähnchen\*, milden roten Zwiebeln\*, gebratenen Champignons\*, würzigen Bratkartoffeln\* und frischer Petersilie\*  
\*aus kontrolliert biologischem Anbau

## Quiche

### Lorraine

12,90 €

Herzhafte Quiche (französischer herzhafter Kuchen mit Eiern, Milch\* und Käse\*) mit zartem Heublumen-Schinken\* und mildem Lauch\*, dazu knackiger gemischter Salat\* mit Crème balsamique\* als Beilage

\*aus kontrolliert biologischem Anbau

### Strasbourg

14,90 €

"Herzhafte Quiche (französischer herzhafter Kuchen mit Eiern, Milch\* und Käse\*) mit würzigem Hackfleisch\*, Rotwein (Merlot)\*, Kümmel\*, Zwiebeln\*, knackigen Kirschtomaten\*, Rosmarin\* und Thymian\*, dazu knackiger gemischter Salat\* mit Crème balsamique\* als Beilage

\*aus kontrolliert biologischem Anbau"

### Loire

14,90 €

Herzhafte Quiche (französischer herzhafter Kuchen mit Eiern, Milch\* und Käse\*) mit frischem Ziegenfrischkäse\*, zarten Lauchzwiebeln\*, knackigen Kirschtomaten\* und Lavendelblüten\*, dazu knackiger gemischter Salat\* mit Crème balsamique\* als Beilage

\*aus kontrolliert biologischem Anbau

### Bordeaux

14,90 €

Herzhafte Quiche (französischer herzhafter Kuchen mit Eiern, Milch\* und Käse\*) mit zartem Thunfisch (aus nachhaltiger Küstenfischerei), Weißwein (Cabernet Blanc)\*, milder Chili\*, Tomaten\*, Kapern\* und schwarzen Oliven\*, dazu knackiger gemischter Salat\* mit Crème balsamique\* als Beilage

\*aus kontrolliert biologischem Anbau

## Galette

### Nancy

9,90 €

Herzhafte Galette (bretonischer Crêpe aus Buchweizenmehl)\* mit veganem Kräuterquark\*, gegrillten Champignons\*, würzigen Bratkartoffeln\*, Edamame-Bohnen, knackigem Rucola\*, lila Kresse\*, gerösteten Kürbiskernen\* und nussiger Rote-Bete-Crème\*

\*aus kontrolliert biologischem Anbau

### Roussillon

12,90 €

Herzhafte Galette (bretonischer Crêpe aus Buchweizenmehl)\* mit süßem Kürbispüree\*, Emmentaler\*,- Gouda\*- und Gruyère\*-Käse, knackigem Rucola\*, veganem Bacon und würziger Salbei-Sauce\*

\*aus kontrolliert biologischem Anbau

### Bretagne

14,90 €

Herzhafte Galette (bretonischer Crêpe aus Buchweizenmehl)\* mit Emmentaler\*,-, Gouda\*- und Gruyère\*-Käse, pochiertem Ei\*, Heublumen-Schinken\*, frischem Blattspinat\*, gegrillten Champignons, Petersilie und Paprika-Chili-Mayonnaise\*

\*aus kontrolliert biologischem Anbau

### Cannes

16,90 €

Herzhafte Galette (bretonischer Crêpe aus Buchweizenmehl)\* mit Garnelen\*, knackigem Brokkoli\*, schwarzem Sesam\*, Edamame-Bohnen\*, frischen Lauchzwiebeln\* und Spinat\*, feuriger Wasabi-Creme und würziger Erdnuss-Limetten-Sauce

\*aus kontrolliert biologischem Anbau

## Premium-Ragoûts

<b>Ratatouille</b> 	14,90 €
Provenzalischer Gemüseeintopf* mit fruchtigen Tomaten*, süßer Paprika*, Zwiebeln*, saftiger Zucchini und Auberginen*, dazu 2 Beilagen nach Wahl	
*aus kontrolliert biologischem Anbau	
<b>Coq au Vin</b>	24,90 €
Saftiges Hähnchen (24 Stunden in Rotwein eingelegt)* in kräftiger Rotwein-Sauce (Pinot Noir)* mit würzigem Speck*, knackigen Möhren*, gebratenen Champignons* und provenzalischen Kräutern*, dazu zwei Beilagen nach Wahl	
*aus kontrolliert biologischem Anbau	
<b>Boeuf Bourguignon</b>	24,90 €
Saftiges Rind (24 Stunden in Rotwein eingelegt), in kräftiger Rotwein-Sauce* mit würzigem Speck*, Zwiebeln*, gebratenen Champignons* und edlem Cognac*, dazu zwei Beilagen nach Wahl	
*aus kontrolliert biologischem Anbau	
<b>Coq au Riesling</b>	29,90 €
Saftiges Hähnchen (24 Stunden in Riesling eingelegt)* in Weißwein Sauce (Riesling)* mit gebratenen Pfifferlingen*, Zwiebeln*, Weintrauben* und Estragon, dazu zwei Beilagen nach Wahl	
*aus kontrolliert biologischem Anbau	
<b>Bouillabaisse</b>	28,90 €
Provenzalische Fischsuppe mit Garnelen*, Miesmuscheln*, Weißwein (Cabernet Blanc)*, fruchtigen Kirschtomaten*, Lauchzwiebeln*, provenzalischen Kräutern und Pastis, dazu zwei Beilagen nach Wahl	
*aus kontrolliert biologischem Anbau	
<b>Ragoût zum Teilen (für 2 Personen)</b>	42,90 €
Auswahl aus zwei Ragoûts und 4 Beilagen	
<b>Ragoût zum Teilen (für 4 Personen)</b>	79,90 €
Auswahl aus 4 Ragoûts und 8 Beilagen	

## Beilage nach Wahl

**French Rice (provenzalischer Reis)** 

**Chou Rouge (Elsässer Rotkohl)**

**Salade d'accompagnement (Beilagensalat)** 

**Purée de pommes de terre bleue (blaues Kartoffelpüree)** 

## Salade

### Auvergne

12,90 €

Knackiger gemischter Salat\* mit frischem Rucola\* und Blattspinat\*, knackigen Möhren\* und Paprika\*, fruchtigen Kirschtomaten\*, saftiger Salatgurke\*, Walnüssen\*, lila Kresse\*, essbaren Blüten und hausgemachtem Balsamico-Dressing\*

\*aus kontrolliert biologischem Anbau

### Dijon

15,90 €

Knackiger Wildkräutersalat\* mit Camembert\*, frischem Rucola\*, fruchtigen Himbeeren\*, hausgemachten Balsamico-Dressing\* und Himbeer-Sauce\*

\*aus kontrolliert biologischem Anbau

### Côte d'Azur

17,90 €

Knackiger gemischter Salat\* mit gebratenen Garnelen\*, fruchtigen Kirschtomaten\* und Nektarine\*, essbaren Blüten und hausgemachten Cocktail-Dessing\*

\*aus kontrolliert biologischem Anbau

### Nicoise

18,90 €

"Knackiger Wildkräutersalat\* mit von Hand geangeltem Thunfischfilet (aus nachhaltiger Fischerei), pochiertem Ei\*, knackigem Rucola\* Blattspinat\*, fruchtigen Kirschtomaten\*, schwarzen Oliven\*, Paprikastreifen\*, Edamame-Bohnen\*, hausgemachten Kartoffelchips\* und Nizza-Dressing\*

\*aus kontrolliert biologischem Anbau"

### Coq Au Vin

22,90 €

Knackiger gemischter Salat\* mit gebratenem Hähnchen (24 Stunden in Rotwein eingelegt)\*, herzhaftem Comté (französischem Bergkäse)\*, Rotwein-Zwiebeln\*, süßen Weintrauben\*, fruchtigen Kirschtomaten\*, Walnüssen\*, essbaren Blüten und hausgemachten Balsamico-Dressing\*

\*aus kontrolliert biologischem Anbau

## Kids

### Kids - Tarte flambée

5,90 €

Knuspriger Flammkuchen\* mit Crème fraîche\*, knackigen Wiener Würstchen und fruchtigem Ketchup\*

\*aus kontrolliert biologischem Anbau

### Kids - Galette Spinat

5,90 €

Herzhafte Galette (bretonischer Crêpe aus Buchweizenmehl)\* mit veganem Kräuterquark\*, fruchtigen Kirschtomaten\*, knackigem Blattspinat\* und frischer Gurke\*

\*aus kontrolliert biologischem Anbau

### Kids - Crêpe Chocolat

4,90 €

Süßer Crêpe\* mit cremiger Nutella

\*aus kontrolliert biologischem Anbau

## Dessert

Tarte au Citron 

6,90 €

Hausgemachte vegane Zitrontarte\* nach französischer Art mit fruchtigem Mango-Sorbet\*

\*aus kontrolliert biologischem Anbau

Crème Brûlée à la Lavande 

7,90 €

Hausgemachte Creme\* mit edler Vanille\* und provenzalischen Lavendelblüten\* und knackiger Zuckerkruste\*, dazu Waldbeeren-Sorbet\*

\*aus kontrolliert biologischem Anbau

## Crêpes

Crêpe Chocolat & Popcorn 

9,90 €

Süßer Crêpe aus dunklem Kakaoteig\* mit luftiger Mousse au Chocolat\*, Popcorn, frischen Beeren\* und zartschmelzender Weiße-Schokoladen-, Karamell- und Blaubeer\*-Sauce

\*aus kontrolliert biologischem Anbau

Crêpe Avignon 

9,90 €

Süßer Crêpe\* mit cremigem Joghurt-Eis, frischen Feigen, Lavendelhonig\*, Limette\* und knackigem Erdnuss- & Mandel-Mix

\*aus kontrolliert biologischem Anbau

Crêpe Marshmallow & Fraise 

9,90 €

Süßer Crêpe\* mit flambierten Marshmallows\*, frischen Erdbeeren\*, gehackter Pistazie und zartschmelzender Weiße-Schokoladen- sowie Karamell-Sauce

\*aus kontrolliert biologischem Anbau

Crêpe Supême 

13,90 €

Süßer Crêpe\* mit exotischem Mangosorbet\*, frischer Passions- und Drachenfrucht, feinen Macarons, essbaren Blüten sowie fruchtiger Açaï- und Himbeer-Sauce\*

\*aus kontrolliert biologischem Anbau

 VEGAN

 VEGETARISCH

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten frage bitte unser Servicepersonal nach unserer Allergen – Tabelle