

## 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

# 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\*, Weißwein (Cabernet Blanc)\*, 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, frischer Paprika\*, Cashew\*- und Wasabi-Nüssen, feuriger Wasabi-Creme und würziger Erdnuss-Soja-Sauce

\*aus kontrolliert biologischem Anbau

## Premium-Ragoûts

### Ratatouille

14,90 €

Provenzalischer Gemüseeintopf\* mit fruchtigen Tomaten\*, süßer Paprika\*, Zwiebeln\*, saftiger Zucchini und Auberginen\*, dazu 2 Beilagen nach Wahl

\*aus kontrolliert biologischem Anbau

### Coq au Vin

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

### Boeuf Bourguignon

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

### Coq au Riesling

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

### Bouillabaisse

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

### Ragoût zum Teilen (für 2 Personen)

42,90 €

Auswahl aus zwei Ragoûts und 4 Beilagen

### Ragoût zum Teilen (für 4 Personen)

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 (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

## Tourmalet

17,90 €

Knackiger gemischter Salat\* mit frischem Rucola\* und Blattspinat\*, Valbresso\* (französischem Schafskäse aus den Pyrenäen), saftiger Birne\* und Gurke\*, frischen Zwiebeln\*, fruchtigen Kirschtomaten\*, Kalamata-Oliven\*, knackigen Croûtons\* und hausgemachtem Nicoise-Dressing\*

\*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 gebratenem Thunfischsteak (aus nachhaltiger Fischerei), pochiertem Ei\*, knackigem Rucola\* Blattspinat\*, fruchtigen Kirschtomaten\*, schwarzen Oliven\*, Paprikastreifen\*, Edamame-Bohnen, hausgemachten Kartoffelchips\* und Nizza-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