

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 veganen Fingerfood (Kalamata-Oliven*, herzhaftes Kürbispüree*, gebratene Champignons*, geschmortes Ratatouille und knusprige Kartoffelchips*) mit 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*) mit Dijon*- und Feigensenf*, süßem Lavendelhonig*, fruchtigen Preiselbeeren und krossem Baguette*
*aus kontrolliert biologischem Anbau
- Plateau de Charcuterie** 17,90 €
Variation aus verschiedenen französischen Käse*- und Wurstsorten* mit aromatischen Balsamico-Birnen*, cremigem Kürbispüree*, süßem Lavendelhonig*, Kalamata-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*) mit Dijon*- und Feigensenf*, süßem Lavendelhonig*, fruchtigen Preiselbeeren, frischen Trauben, edler Schokolade*, knackigen Mandeln und Walnüssen* sowie 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**  9,90 €
Knuspriger Flammkuchen* mit würziger Spinat-Crème*, milden roten Zwiebeln*, fruchtigen Kirschtomaten*, süßer Paprika*, gegrillter Zucchini* und Aubergine, frischem Rosmarin und Thymian sowie Rosa Pfeffer
*aus kontrolliert biologischem Anbau
- Lyon**  10,90 €
Knuspriger Flammkuchen* mit herzhafter Rote-Bete-Crème*, roten Zwiebeln*, nussig-süßem Kürbis*, milden Cashew-Kernen*, frischem Blattspinat* und aromatischer Balsamico-Crème*
*aus kontrolliert biologischem Anbau
- Corse**  14,90 €
Knuspriger Flammkuchen* mit milder Paprika-Crème*, getrockneten Tomaten*, Kalamata-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 Speck*, süßer Birne*, kräftigem Roquefort-Käse*, frischem Wildkräutersalat und aromatischer Balsamico-Crème*
*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 cremigem Kräuterquark*, geräuchertem Lachs*, milden roten Zwiebeln*, frischen Radieschen*, Dill und leicht scharfer Wasabi-Crème
*aus kontrolliert biologischem Anbau
- St. Tropez** 18,90 €
Knuspriger Flammkuchen* mit aromatischer Hummersauce, gegrillten Garnelen*, Zucchini*, Auberginen*, Tomaten* und frischem Basilikum*
*aus kontrolliert biologischem Anbau

Quiche

Lorraine

12,90 €

Herzhafte Quiche mit zartem Schinken*, mildem Lauch*, Eiern* und Käse*, dazu Beilagensalat* mit hausgemachtem Balsamico-Dressing*

*aus kontrolliert biologischem Anbau

Strasbourg

14,90 €

Herzhafte Quiche mit würzigem Hackfleisch*, Rotwein (Merlot)*, Kümmel*, Zwiebeln*, Kirschtomaten*, Rosmarin*, Thymian*, Eiern* und Käse*, dazu Beilagensalat* mit hausgemachtem Balsamico-Dressing*

*aus kontrolliert biologischem Anbau

Loire

14,90 €

Herzhafte Quiche mit cremigem Ziegenfrischkäse*, zarten Lauchzwiebeln*, knackigen Kirschtomaten*, Lavendelblüten*, Eiern* und Käse*, dazu Beilagensalat* mit hausgemachtem Balsamico-Dressing*

*aus kontrolliert biologischem Anbau

Bordeaux

14,90 €

Herzhafte Quiche mit von Hand geangeltem Thunfischfilet (aus nachhaltiger Küstenfischerei), Weißwein (Cabernet Blanc)*, milder Chili*, Tomaten*, Kapern*, Kalamata-Oliven*, Eiern* und Käse*, dazu Beilagensalat* mit hausgemachtem Balsamico-Dressing*

*aus kontrolliert biologischem Anbau

Galette

Nancy

9,90 €

Herzhafte Galette (bretonischer Crêpe aus Buchweizenmehl)* mit veganer Basilikummayonnaise*, gegrillten Champignons*, würzigen Kartoffelchips*, Edamame-Bohnen*, frischem Wildkräutersalat*, Kirschtomaten*, Basilikum*, und nussiger Rote-Bete-Crème*

*aus kontrolliert biologischem Anbau

Perpignan

12,90 €

Herzhafte Galette (bretonischer Crêpe aus Buchweizenmehl)*, Emmentaler*,- Gouda*- und Gruyère*-Käse, frischem Wildkräutersalat*, cremigem Valbresso (französischer Schafskäse)*, Kalamata-Oliven*, knackigen Paprikastreifen*, würziger Salbei-Sauce*, milden roten Zwiebeln*, Walnüssen* und lila Kresse*

Bretagne

14,90 €

Herzhafte Galette (bretonischer Crêpe aus Buchweizenmehl)* mit Emmentaler*,- Gouda*- und Gruyère*-Käse, pochiertem Ei*, zartem 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*, leicht scharfer Wasabi-Crème und würziger Erdnuss-Limetten-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 (Pinot Noir)-Sauce* mit würzigem Speck*, knackigen Möhren*, gebratenen Champignons* und provenzalischen Kräutern*, dazu zwei Beilagen nach Wahl

*aus kontrolliert biologischem Anbau

Boeuf Bourguignon

24,90 €

Saftige Rinderschulter (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 Weißwein eingelegt)* in Weißwein (Riesling)- Sauce* 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 Premium-Ragoûts und 4 Beilagen

Ragoût zum Teilen (für 4 Personen)

79,90 €

Auswahl aus 4 Premium-Ragoûts und 8 Beilagen

Beilage nach Wahl

French Rice (provenzalischer Reis)

Chou Rouge (Elsässer Rotkohl)

Salade d'accompagnement (Beilagensalat)

Purée de pommes de terre (Kartoffelpüree)

Salade

Auvergne

12,90 €

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

*aus kontrolliert biologischem Anbau

Dijon

15,90 €

Knackiger gemischter Salat* mit frischem Rucola* und Wildkräutern* mit Camembert*, fruchtigen Himbeeren*, hausgemachtem Balsamico-Dressing* und Aprikosen* (in Weißwein und Honig gekocht)

*aus kontrolliert biologischem Anbau

Tourmalet

15,90 €

Knackiger gemischter Salat* mit frischem Rucola* und Blattspinat*, Valbreso* (französischer 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*, frischer Nektarine*, essbaren Blüten und hausgemachtem Cocktail-Dessing*

*aus kontrolliert biologischem Anbau

Nicoise

18,90 €

Knackiger Wildkräutersalat* mit von Hand geangeltetem Thunfischfilet (aus nachhaltiger Fischerei), pochiertem Ei*, knackigem Rucola* Blattspinat*, fruchtigen Kirschtomaten*, Kalamata-Oliven*, Paprikastreifen*, Edamame-Bohnen*, knusprigen Kartoffelchips* und hausgemachtem 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 feiner Nuss-Nougat-Crème*

*aus kontrolliert biologischem Anbau

Dessert

Tarte au Citron 

6,90 €

Hausgemachte vegane Zitronentarte* nach französischer Art mit fruchtigem Mango-Sorbet*

*aus kontrolliert biologischem Anbau

Crème Brûlée à la Lavande 

7,90 €

Hausgemachte Crème* mit edler Vanille*, provenzalischen Lavendelblüten* und knackiger Zuckerkruste*, dazu Cassis-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 Himbeer*-Sauce

*aus kontrolliert biologischem Anbau

Crêpe Avignon 

9,90 €

Süßer Crêpe* mit cremigem Joghurt-Eis, frischen Feigen, Lavendelhonig*, Limette* und knackigen karamellisierten Erdnüssen

*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 Suprême 

13,90 €

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

*aus kontrolliert biologischem Anbau

 VEGAN VEGETARISCH

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

