

NOS SPÉCIALITÉS

EN SEPTEMBRE

NEGRONI BARREL AGED <i>Im Akazienfass gereifter Negroni</i>	15.00
LES HUÎTRES MARENNES OLÉRON (LA PIÈCE) <i>Spéciale de Claire N° 3</i>	3.50
LES HUÎTRES MARENNES OLÉRON (6 PIÈCES ET UNE COUPE DE CHAMPAGNE) <i>Spéciale de Claire N° 3</i>	31.00
GAZPACHO <i>Kalte Gemüsesuppe mit Tomaten, Gurken, Peperoni und Knoblauch</i>	10.50
VITELLO TONNATO	18.50 / 29.00
GALETTE SPÉCIALE <i>Galette mit Brie, Speck und Cidre-Äpfel</i>	22.00
QUICHE SPÉCIALE <i>Quiche mit Spinat, Feta und Lachs, Blattsalat an Balsamicovinaigrette</i>	22.00
MOULES MARINIÈRES À LA CRÈME <i>Moules an einer feinen Weisswein-Rahmsauce mit Pommes frites</i>	31.50
RAVIOLI AU CHÈVRE (PATRIZIA FONTANA) <i>Ziegenkäse Ravioli mit Tomatensauce</i>	27.00
CRÈPE AUX FRAISES <i>Crêpe mit Erdbeersalat und Vanilleglace</i>	13.00
CAFÉ GOURMAND <i>Kaffee, Espresso oder Thé mit 3 verschiedenen Mini Patisserie</i>	9.50
VIOGNIER <i>Domaine Moulinier, Languedoc-Roussillon</i> <i>Traubensorte: Viognier</i>	8.00 56.00
INÉDITE <i>Château La Cendrillon, Languedoc-Roussillon</i> <i>Traubensorten: Syrah, Grenache, Carignan</i>	10.00 68.00