

NOS SPÉCIALITÉS

EN JANVIER

KIR ROYAL <i>Champagner, Cassis</i>	14.00
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
GRISON SOUPE À L'ORGE <i>Bündner Gerstensuppe</i>	10.50
GRISON SOUPE À L'ORGE AVEC SAUCISSE <i>Bündner Gerstensuppe mit Wienerli</i>	12.50
SALADE DE MÂCHE <i>Nüsslisalat mit Chicorée, Avocado, Orangen und Parmesan, Orangendressing</i>	15.50
CARPACCIO DE BETTERAVES AVEC CHÈVRE <i>Randencarpaccio mit Ziegenkäse, Pinienkernen und Honig</i>	14.50
GALETTE SPÉCIALE <i>Galette mit Brie, Speck und Cidre-Äpfel</i>	21.50
GALETTE ROASTBEEF <i>Galette mit Roastbeef, Tomaten, Cocktail-Tartar Sauce</i>	21.00
MOULES MARINIÈRES À LA CRÈME <i>Moules an einer feinen Weisswein-Rahmsauce mit Pommes frites</i>	31.00
RAVIOLI AU CHÈVRE (PATRIZIA FONTANA) <i>Ziegenkäse Ravioli mit Pesto</i>	27.50
CRÈPE À L'ORANGE <i>Crêpe mit Orangenfilets und Vanilleglace</i>	15.50
CAFÉ GOURMAND <i>Kaffee, Espresso oder Thé mit 3 verschiedenen Mini Patisserie</i>	9.50
ENTRE NOUS BLANC <i>Florensac, Languedoc-Roussillon</i> <i>Traubensorten: Sauvignon et Petit Manseng</i>	8.50 59.50
ENTRE NOUS ROUGE <i>Florensac, Languedoc-Roussillon</i> <i>Traubensorte: Petit Verdot</i>	9.00 63.00