

Bistro

————— einfach, französisch, pünktig —————

Asperge, comme il faut

Spargel mit Weißwein-Schalottensauce, Erdäpfel
zusätzlich mit Burgunder-Schinken

7,50
8,70

Salade de Chevalier

Salateller mit gebratenem Saibling, Kräutern und Wachtelei

10,50

Pasta à la Printemps

Pasta mit Spargel, Paradieser und Rauke

8,90

Crevettes rôties

gebratene Garnelen mit Ofenparadeiser

3 Stk. 7,90
5 Stk. 12,90

Poulette émincée

Maishühchenbrust mit Gemüse Couscous

12,90

à la Carte

Au premier Rang

— Nos Entrées —

Omble Chevalier printempière 9,80
heringsbeitztes Saiblingsfilet auf grünem Spargelcresson

Riz de Veau aux Morilles 14,50
gebackenes Kalbsbraten auf Moriwurden (nach Verfügbarkeit)

— Les Soupes —

Crème d'Asperge 4,-
Spargelcrèmesuppe

Bouillabaisse
Fischsuppe, wie wir sie verstehen

klein	5,90
groß	11,90

Etoupe et Mes

— Nos Poissons —

Les Trévailles géantes provençales 18,-
gegrillte Riesengarnele auf provenzalischen Gemüsebett

Merou basquaise 21,-
Filet vom Jackenbarsch auf Piperade, Pommes parisiennes

Estoupeon à la Tramp de Bataille 18,50
Störfilet auf Zungenbett mit Kaviarrahm, trampenechte Chips

Les Triants de Pcs

— quelques Viandes —

Magret de Lousool à l'Orange 17,80
Barbaricentenbrust à l'Orange mit Rosmarinerdäpfel

Paré de Veau aux Morilles 22,50
Kalbsrücken-Steak auf Tapliatelle mit Morchelsauce

Filet de Bœuf „Café de Paris“

Filet-Steak vom Bio-Rindl à la Café de Paris ca. 160g 17,-
ca. 250g 25,-

La Douceur de Vire

Les Desserts

Rouge, comme le 1. Mai 6,40
lauwarmer Rhabarber-Erdbeersuppe mit Vanilleeis

Variation de Framboise 6,90
Verschiedenes von den Himbeeren

Bitte beachten Sie unsere außerordentlich
reichhaltige Käseauswahl!

Couvert 3,50