



Aujourd'hui midi

Menu végétarien 26.00

6 Minuten Ei
auf Polenta mit Ratatouille, Zucchini
und Basilikumpesto
mit Tagessuppe oder Salat

Menu poisson 33.00

Kurz angebratener Irischer Lachs
mit Laratte Kartoffeln, grillierter Avocado
gebackene Pepperoni & Randen an Tomatensalsa
mit Tagessuppe oder Salat

Menu viande 33.00

Gebratene Entenkeule
an einer Demi Glace aus Honig, Sherry Essig
dazu Linsengemüse und grüner Spargel
mit Tagessuppe oder Salat

Les suggestions de saison

Cœur d'artichaud, pulpe d'aubergine grillée, quinoa, aioli et amandes 24.00

Artischockenherz, grillierter Auberginenkaviar, Quinoa
Aiolisauce und Mandeln

Soupe rustique de tomates servie froide, avocat, chèvre frais, croûtons et pistou 16.00

Rustikale Tomatensuppe kalt serviert, Avocado, Ziegenkäse, Croutons und Pesto

Saladine de fenouil et courgette aux agrumes, pécan et graines de courge 14.00

Fenchel-Zucchini Salat mit Zitrusfrüchten, Pekannüssen, Kürbiskernen und Granatapfel

Vinaigrette de pot-au-feu 28.00

«Pot au feu» Gemüseintopf mit Rindfleisch

-
- **Bol niçois classique** 14.00/22.00
 - Klassischer Niçoise, Lattich, Tomate, Gurke, Pepperoni, Zwiebel, Kartoffel, Bohnen, gekochtes Ei, Oliven und Sardellen
 - **Accompagnez votre salade**
 - Ventrèche de thon clair à l'huile (fabrication artisanale) La boîte (ca. 85 gr.) 14.00
 - Crevettes sauvages décortiquées et sautées 18.00
-

Tentacule de poulpe grillée, asperges vertes, chorizo, pipérade et citron 42.00

Gegrillte Oktopus-Tentakel, grüner Spargel, Chorizo, Chili Chutney und Zitrone

Filets de rougets rôtis, taboulé et coulis de poivrons 46.00

Gebratene Rotbarbenfilets, Zucchini und Gurken-Tabouleh mit Petersilie und rote Pepperoni Coulis

Araignée de bœuf grillée, sauce ravigote câpres et citron, pommes duchesses jeunes carottes et os à moelle 46.00

Grilliertes Rindfleisch, Kräutervinaigrette, Kapern und Zitrone
Pommes Duchesses, junge Karotten und Markknochen

Bei Allergien und Intoleranzen wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter.