



## BAR K A R T E

Alle Preise in Euro inkl. MWST.

Für Informationen bezüglich Allergene steht Ihnen unser  
Servicepersonal gerne zur Verfügung.

# BOISSONS FRAÎCHES

---

<b>Vöslauer still 0,33L</b>	€ 3,5	<b>Coca Cola 0,33L</b>	€ 3,9
<b>Vöslauer prickelnd 0,33L</b>	€ 3,5	<b>Coca Cola Zero 0,33L</b>	€ 3,9
<b>Vöslauer still 0,75L</b>	€ 6,1	<b>Orangina 0,25L</b>	€ 4,2
<b>Vöslauer prickelnd 0,75L</b>	€ 6,1		
<b>Soda Zitrone* 0,25L / 0,5L</b>	€ 3,5 / 4,5	<b>Tonic Water</b>	
<b>Soda Sirup 0,25L / 0,5L</b>	€ 3,6 / 4,5	<b>Thomas Henry 0,25L</b>	€ 4,2
Grenadine / Pfirsich / Orchidee / Minze		<b>Bitter Lemon</b>	
		<b>Thomas Henry 0,25L</b>	€ 4,2
<b>Apfelsaft 0,25L</b>	€ 3,6	<b>Ginger Ale</b>	
+ Leitungswasser/ Soda 0,25L	€ 0,9	<b>Thomas Henry 0,25L</b>	€ 4,2
<b>Traubensaft 0,25L</b>	€ 4,2	<b>Grapefruit Tonic</b>	
+ Leitungswasser/ Soda 0,25L	€ 0,9	<b>Thomas Henry 0,25L</b>	€ 4,2
		<b>Ginger Beer</b>	
		<b>Thomas Henry 0,25L</b>	€ 4,2

\*Jugendgetränk

# BOISSONS CHAUDES

---

<b>Café Serré</b>	€ 2,6	<b>Café Crème</b>	€ 4,2
<b>Café Express</b>	€ 3,1	<b>Café au Lait</b>	€ 4,9
<b>Café Express double</b>	€ 4,1		
<b>Café Américan</b>	€ 3,6	<b>Thé Noir / Vert /</b>	
<b>Café Noisette</b>	€ 3,5	<b>Rooibos / Figue-Rose</b>	€ 4,5
<b>Café Noisette double</b>	€ 4,5	<b>Chocolat Chaud</b>	€ 4,9

# BIÈRES PRESSION

---

<b>Budweiser 0,2L</b>	€ 2,9
<b>Budweiser 0,33L</b>	€ 3,8
<b>Budweiser 0,5L</b>	€ 5,1

**Der Belgier - Pale Ale 5,3% vol. 0,33L** € 4,9  
Die typische üppige Fruchtaromen eines Pale Ales und der geheimnisvolle Charakter belgischer Hefe, vereint in einem Bier. Orange-gelbe Farbe, schön Naturtrüb. Aromen von Mango, Maracuja, Zitrone in Kombination mit belgischer Hefe. Vollmundiger Körper mit einem leicht bitteren Abtrunk.

# BOUTEILLES DE BIÈRE

---

**Der Belgier - Saison 5,9% vol. 0,33L** € 5,5  
Reiche exotische Fruchtaromen, gelbe Farbe eines Sommermorgens. Trotz geringen Alkoholgehaltes ein reicher vollmundiger Körper. Sanfte Süße am Beginn, mit einem frischen, leicht würzigen Abgang.

**Der Belgier - Honey, I love you! 8,5% vol. 0,33L** € 5,5  
Das dunkle Bier mit vollem Schaum und feiner Perlage hat einen intensiven Körper, mit guter Balance zwischen Honig, Malz und Hopfen. Dezent bitterer Abgang, in Harmonie mit dem Honig und der Orange.

# VINS OUVERTS

---

**Bailly Lapierre Crémant 0,1L / 0,75L** € 6,0 / 38,0  
Crémant de Bourgogne 2020 /  
Chardonnay & Pinot Noir

**Richard Royer 0,1L / 0,75L** € 9,5 / 65,0  
Réserve Brut Champagne / Pinot Noir & Chardonnay

**Château Bonnet 0,125L / 0,75L** € 5,5 / 32,0  
Sauvignon Blanc & Sémillon 2022

**Domaine des Majas 0,125L / 0,75L** € 6,0 / 34,0  
Macabeo / Vermentino / Carignan Blanc

**Nicolas Vauthier 0,125L / 0,75L** € 7,0 / 41,0  
Vini Viti Vinci 2021 / Chardonnay

**Calvez Bobinet 0,125L / 0,75L** € 7,0 / 41,0  
Poil de Lièvre 2022 / Chenin Blanc

**Château de Roquefort 0,125L / 0,75L** € 6,0 / 40,0  
Rosé Corail bio 2021 / Grenache Noir, Syrah, Cinsault,  
Carignan, Mourvèdre, Clairette & Vermentino

**M. Chapoutier 0,125L / 0,75L** € 5,5 / 32,0  
Bila-Haut Côtes du Roussillon Villages 2021 / Grenache

**Séléné 0,125L / 0,75L** € 6,5 / 38,0  
Beaujolais / Cuvée de Printemps 2022 / Gamay

**Château Plaisance 0,125L / 0,75L** € 7,0 / 41,0  
Grand Vin de Château Plaisance 2019 /  
Merlot, Cabernet-Sauvignon & Petit-Verdot

## Nos vin à emporter...

Unsere Weine können für den Genuss zu Hause oder zum Verschenken käuflich erworben werden. Flaschenpreis -10%. Mehr Auswahl finden Sie in unserer Weinkarte.

# APERITIF

---

**Olives vertes**  
grüne Oliven  
3,0

<b>Fleur du Sud</b> Amouro Vermouth / Vin pétillant / Holunder / Italicus / Soda	€ 6,9
<b>Lillet Pêche</b> Lillet Blanc / Vin pétillant / Pfirsich / Soda	€ 6,9
<b>Lillet Berry</b> Lillet Rosé / Wild Berry / Soda	€ 6,9
<b>Déjà-vu</b> Oriental Déjà-vu / Vin pétillant / Holunder / Soda	€ 6,9
<b>Corsica, je t'aime</b> Pampelle / Vin pétillant / Soda	€ 6,9
<b>St. Germain Spritz</b> St. Germain / Vin pétillant / Minze / Soda	€ 6,9
<b>Campari Spritz</b> Campari / Vin pétillant / Soda	€ 6,9
<b>Aperol Spritz</b> Aperol / Vin pétillant / Soda	€ 6,9

# SÉLECTION DE GRAND MARNIER

---

<b>Grand Marnier Tonic</b> Grand Marnier Cordon Rouge / Tonic Water	€ 13,0
<b>Grand Collin</b> Grand Marnier Cordon Rouge / Zitrone / Soda	€ 12,5
<b>Grand Old Fashion</b> Grand Marnier Cordon Rouge / Bourbon / Bitters	€ 13,5
<b>Le Président</b> Rum / Grand Marnier Cordon Rouge / Vermouth Blanc / Grenadine	€ 14,0
<b>Grand Sour</b> Grand Marnier Cordon Rouge / Zitrone / Bitters	€ 13,5

# CHAMPAGNE, PLUS DE CHAMPAGNE!

---

<b>Kir Royal</b> Champagner / Cassis	€ 11,5
<b>French 75</b> Gin / Citron / Champagner	€ 12,5
<b>Toujours Paris</b> Pampelle / Vermouth Rosé / Champagner	€ 12,5
<b>Vieux Cubain</b> Rum / Limette / Bitters / Champagner	€ 13,5

## COCKTAILS

---

<b>Ricard Tonic</b> Ricard Pastis / Pink Grapefruit Tonic Water	€ 12,0
<b>Monsieur Ruby</b> Pampelle / Byrrh / Gin	€ 13,5
<b>Vesper Martini</b> Gin / Vodka / Lillet Blanc	€ 13,5
<b>Ortolo</b> Gin / Yuzu / Minze / Zitrone	€ 12,5
<b>Pampelle Sour</b> Pampelle / Zitrone / Orange / Bitters	€ 13,5
<b>New York Sour</b> Bourbon / Zitrone / Zucker / Rotwein	€ 13,5
<b>Smash la Framboise</b> Rum / Himbeere / Thymian / Zitrone	€ 13,0
<b>French Martini</b> Cognac / Chambord / Ananassaft	€ 13,0
<b>Pastis Royal</b> Ricard Pastis / Crémant / Soda	€ 13,5

# MENU

---

Montag bis Freitag ab 14:30 Uhr  
Samstag ganztags

## TARTARE

<b>Beef Tartare 110g</b>	16,5
Baguette / Butter	
<b>Lachs Tartare 110g</b>	18,5
Avocado / Brotchip	
<b>Gemüse Tartare 110g (vegan)</b>	14,0
Baguette / Butter	

## VARIATION

<b>3x Tartare à 50g</b>	21,0
Baguette / Butter	

## LES PETITS DE LA MER

<b>Auster</b> (nach Verfügbarkeit)	6,0
Fine de Claire No.2	
<b>Jahrgangssardinen</b>	13,5
Baguette	
<b>Ceviche</b>	14,0
Kabeljau / Limette / Granatapfel / Koriander / Chili	
<b>Fischnäpfe</b>	11,5
Forelle / Limetten Mayonnaise / Rémoulade	

## PLATS

<b>Beef Cut</b>	34,0
Beiried / Café de Paris Butter / Pommes frites / Salat	
<b>Kabeljau</b>	26,0
Nussbutter / Rosmarin / Pommes frites / Salat	
<b>Ratatouille &amp; Taboulé (vegan)</b>	17,0
Gemüse / Bulgur Salat	

## SALADE

<b>Salade Chèvre Chaud</b>	16,5
Blattsalat / Tomate / Ziegenkäse / Baguette	
<b>Steak Salade</b>	19,5
Beiried / Blattsalat / Tomate / Honig / Senf	

## GRATINÉE

<b>Escargots de Guggumuck</b>	15,5
6 Weinbergschnecken / Kräuterbutter oder Parmesan-Rosmarin-Butter	
<b>Gratinierte Auster</b>	8,5
Auster / Weißwein / Gruyère / Tomate	

## SNACK

<b>Olives vertes</b>	3,0
grüne Oliven	
<b>Schinken Käse Toast</b>	9,5
Beinschinken / Gruyère / Ketchup	
<b>Käse 3 Sorten</b>	14,0
Baguette / Butter / Chutney	

## EXTRA

Pommes frites	6,5
Blattsalat	5,5
Portion Ketchup	1,0
Portion Mayonnaise	1,0
Portion Rémoulade	2,0
Portion Baguette	2,5

## DESSERT

Gerne geben unseren Mitarbeiter Auskunft über unsere Dessert.

Für Informationen zu den Allergenen steht Ihnen unser  
Servicepersonal gerne zur Verfügung.

# DÉJEUNER

---

**Montag bis Freitag**  
**12:00 bis 14:30**

**Salade Chèvre Chaud** 16,5  
Ziegenkäse / Baguette / Blattsalat / Tomate

**Steak Salade** 19,5  
Beiried / Blattsalat / Tomate / Honig / Senf

**Quiche du jour** 14,50  
Quiche des Tages / Salat

**Sandwich** 16,50  
Gruyère / Sardinen / Rémoulade / Salat / Pommes frites

**Poisson** 22,0  
Kabeljau / Nussbutter / Rosmarin / Pommes frites

**Pâtes** 16,0  
Pasta / Ei / Crème fraîche / Speck / Muskat

## MENU DE DÉGUSTATION POUR 2

---

**ab 17:00 Uhr**  
**3 Gänge - 36€ / Person**

**Variation**  
**3x Tartare à 50g**  
Baguette / Butter

**Ceviche**  
Kabeljau / Limette /  
Granatapfel / Koriander / Chili  
oder

**Escargots de Gugumuck**  
6 Weinbergschnecken /  
Kräuterbutter oder Parmesan-Rosmarin-Butter

**Beef Cut & Ratatouille**  
Pommes frites / Salat

Für Informationen zu den Allergenen steht Ihnen unser  
Servicepersonal gerne zur Verfügung.