

LA SAISON

POTAGE AUX MOULES ACCOMPAGNE AVEC NOS « FLEUR DE BOUCHOTS » DE BRETAGNE, JULIENNE DE LÉGUMES ET SAFRAN

Muschelsuppe mit unseren «Fleur de Bouchots» aus der Bretagne, Gemüsejulienne und Safranstreifen
16

FILETS DE PERCHE (CH) MEUNIÈRE, POMMES DE TERRE PERSILLÉES ET SAUCE TARTARE MAISON

Schweizer Eglifilet à la meunière, kurz gebraten mit geschmolzener Butter und Zitronensaft beträufelt,
Salzkartoffeln an Petersilien und Tartaresauce
31 41

« L'ARRIVAGE DES COQUILLAGES »

Wir servieren Ihnen «Bouchots Muscheln» aus Mont St. Michel, Normandie und zwar die „Fleur de Bouchots“.
Die feste und fleischige Muschel wächst an der Aussenseite des Pfahls, also direkt im Meerwasser und im Licht. Dazu servieren wir Ihnen unsere
feinen Frites Maison – Allumettes.

MOULES ET FRITES “MUSCHELN UND POMMES FRITES“

MOULES À LA PROVENÇALE

In einer würzig provenzalischen Sauce gekocht
31

MOULES À LA CRÈME ET LARDONS

In einer cremigen Weisswein-Sauce und gebratenem Speck gekocht
31

MOULES À LA MARINIÈRE

In Weisswein angezogen und mit Zwiebeln, Knoblauch und Petersilien serviert
29.10

LE DESSERT

TARTE AU CHOCOLAT AUX PRUNEAUX

Schokoladentarte mit Zwetschgen
16

LE PATRON A CHOISI COMME VIN :

ROSÉ PAMPLEMOUSSE

Das In-Getränk bei unseren französischen Nachbarn. Fruchtiger Rosé aus der Provence – St. Lucie
frischer Grapefruitsaft, Schnitz Grapefruit und einen Schuss Cassis... Bonne dégustation!

Le verre 10

VIN BLANC DE LA SUISSE

« Z » Domaine La Diligence – Famille Bubloz, Luins AOC La Cote 2022 –
100% Chasselas - Herrliches, intensives Butterblumenkleid mit grossartigem Glanz. Kraftvoll und vornehm zugleich,
kombiniert die Nase in hervorragender Harmonie die Düfte von weissen und exotischen Früchten.

le dl 9

la bouteille 60

VIN ROUGE DE SUISSE

« TRILOGIE DE CÉPAGES » Cave Berthaudin, La Côte AOC 2016

50% Gamaret - 40% Garanoir - 10% Pinot Noir - Schöne Fruchtnoten mit eleganten Tanninen und dezenter Barriqueeeinsatz rundet den Wein perfekt ab.

le dl 10.80

la bouteille 68

BORDEAUX ROUGE

« LA SIRÈNE DE GISCOURS » 2ème vin du Ch. Giscours, Margaux 2015

65% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 5% Cabernet Franc

Eleganz, Frische und feine Aromen roter Früchte balancieren diesen Wein wunderbar aus !

le dl 13.50

la bouteille 88