

Les Plats:

30.05.2026

- *Huîtres 3 / 6 /ou 12 pcs. 3€/St.
- *Coquilles St. Jacques (grande 40-50g/St.) 2/4/ou 6 pcs. 5€/St.
- *Salade de calamars (Kalmar-Salat) 12,50€
- *Sardines poêlées (150g frische gebackene Sardinen) 12,50€
- *Crevettes Rosé mit Sauce Rouille & Baguettes (klassisch kalt serviert) Port. À 250g 13.90€
- *Tartare de Saumon aux asperges (Lachstatar mit Spargel) 19.50€
- *Crevettes à l'ail (heiß in Knoblauch-Öl) mit Sauce Rouille & Baguettes Port. À 250g 13.90€
- *Moules mixtes (Palourdes, Moules, Couteau de mer) im Weißwein-Gemüsesud Port. À 500g 15€
- *Bouillabaise (Fischsuppe) 15€
- *Cabillaud à la grenobloise (Kabeljau, Kapern-Zitronenbutter, Kartoffeln) 17,90€
- *Steak Frites (croupe de boeuf / Hüftsteak mit Frites & kl. Salat) 17.90€

Les Poissons grillée /jeweils mit Pommes Frites, Blattsalat & Aioli

- *Filet d'espardon grillée (Schwertfisch ca.220g) 33€
- *Escalope de saumon grillée (Lachskotelett ca. 220g) 33€
- *Gambas géantes (2 piece 2/4er XXL Garnelen!!!) 65€
- *Dorade Royale grillée (ca. 500g im Ganzen) 33€

Les Desserts

- *Tarte aux fraises (Mürbteigtörtchen mit Erdbeeren & Baiser) 11€
- *Des Sorbets de la maison (cassis, mangue, citron) 4€/Kugel
- *Crème Brûlée (kleines Schälchen) 4€

Les Boissons:

les vins mousseux du verre 10cl // les vins du verre 15cl // vin en bouteille 75cl

- *Champagne Bollinger Cuvée Special Brut 14.50€/89.50€
- *Champagne Bollinger Cuvée Rosé Brut 19.50€/119€
- *2019 Crémant du Palatinat, Bürklin-Wolf, Methode traditionell, Brut 7.90€/48.50€
- *Muscadet Sèvres et Maine Sur Lie, Poiron-Dabin 7.90€/35€
- *Chardonnay Pesquié, Domaine Chaudière 7,50€ // 29,90€
- *Chablis, Petit Chablis, Didier Dauvissat 10€/45€
- *Sauvignon Blanc du Palatinat, Oliver Zeter 8.90€/38.50€
- *Rosé du Palatinat, Bürklin-Wolf 7.90€/35€
- *Vin rouge ,Côtes du Rhône`, Domaine de Marcoux 9.50€/39.90€
- *Bièrre bavaroise à la pression (Bayreuther Hell vom Fass) 250cl 3.50€
- *Pastis, Pernod, Ricard 4cl 4.90€
- *Lambig de Bretagne 4cl 7.50€

À votre santé!

Bienvenue!

Allez les bleus

Livingroom Matinée Fruits de mer