


À PARTAGER/ZUM TEILEN



Avocado Feta Dip 	9
Gerösteter Blumenkohl und Tahini 	9
Hummus 	9
Rote Bete, Granatapfel, Mandel, Koriander	
Auberginen Caviar à la Marocaine 	9.5
Kross gebratene Austernpilze mit Champignons 	11
Ofenkarottensalat 	8.5
Zitronen, Harissa, Koriander	
Frites du Boucher	14.5
Pommes frites, Raclettekäse, Bacon, Schnittlauch	
Crevettes Bouquet	14
Rotgarnelen mit Zitronen Mayonnaise	

Tartar de Boeuf	22
Klassisch angemachtes Steak Tatar, Salat	

LES ENTRÉES

Thunfisch Tatar	19.5
Avocado, Sesam, Koriander	
Escargots à la Bourguignon	14
Weinbergschnecken in Petersilie Knoblauchbutter	
Coeur d'Artichaut 	16.5
Artischockenboden, Vinaigrette, Parmesan, Pinienkerne	
Avocado Crevettes	14.5
mit Sauce vierge, Limetten, Koriander, Rotgarnelen	

LES SALADES

Salade "Mediterranée" 	12.5
Gurken, Kichererbsen, Avocado, Tomaten, Koriander	
Salade de Roquette 	16.5
Ofen-Paprika, Artischocken, grüne Bohnen, Rucola in Balsamico-Kräuter-Vinaigrette	
Salade Niçoise mit Thunfischfilet	18
Salade Romaine	28
Römersalat in Caesar-Dressing mit rosa gebratenen Rumpsteak Streifen, Croutons, Tomaten und Bergkäse	

SEAFOOD

Poêlée de gamba au curry	18
gebratene Garnelen in Zitronen-Kapern-Butter mit Curry	
Limetten Risotto	25
mit Avocado, Blattspinat und gebratene Garnelen in Kräuterbutter	
Seawater Garnelen „Mojito“	34
flambiert mit Rum, Honig, Limetten, Minze und Chili	
Seafood Mixed Grill	40
Gambas, Loup de Mer, Lachs, Muscheln in Pernod-Weißwein-Sud mit Tomaten, frischen Kräutern, Röstkartoffel	

LUST AUF MEER

Bouillabaisse Marseillaise	25
Edelfisch-Suppe mit Rouille und Croûtons	
Grosses crevettes rôti au four	16
im Ofen gebackene Garnelen mit Knoblauch und Zitrone	
Les Goujonnettes	19.5
Fish & Chips, Sauce Tartare, Pommes Frites	
Thunfischsteak	25
Rahmspinat und Mango-Ingwer-Chutney	

LES POISSONS



Lachssteak vom Grill	26
mit saisonalen Ofengemüse und Dijon Senfsauce	
Le Loup Bar et Aioli du Chef	29.5
Wolfsbarschfilet mit Artischocken, grüne Bohnen, Tomaten, Fenchel, Kartoffel, Ei und Knoblauch-Olivenöl Dip	

Beilagen nach Wunsch können zu einer Preisveränderung führen.
Für Gäste, die weder Fleisch noch Fisch essen, können wir die Gerichte anpassen
Auf Wunsch stellen wir Ihnen gerne die Speisekarte mit den ausgewiesenen Allergenen zur Verfügung!


STEAKS

Rumpsteak „Café de Paris“	32
würzige Sauce, Pommes Frites, Salat	
Steak au Poivre	42
Rinderfilet, Pfeffersauce, grünen Bohnen und Kartoffelpüree	
Entrecôte „à la Bordelaise“	40
Rotwein Schalotten Sauce, Pommes Frites und Salat	
Steak Frites	40
Entrecôte, Kräuterbutter, Pommes Frites, Mayonnaise, Salat	

LES PÂTES

Linguine 	16.5
mit geröstetem Blumenkohl, Spinat, Thymian, Kapern, Oliven, und Zitrone	
Gnocchi in frischen Tomatensugo 	19.5
mit Burrata, Haselnuss, Basilikum Pesto und Chili	
Tagliatelle	25
in Cognac-Pfeffer-Sauce mit gegrilltem Lachssteak und grünem Spargel	

NOS SPÉCIAUX

Gebratener Blumenkohl mit Artischocken 	19.5
Granatapfel, Mandel, Sesam, Ponzu Vinaigrette, Joghurt	
Poulet à l'éstragon	22
Maispouardenbrust in Estragon Sauce mit Tomaten, Oliven und Grenaille Kartoffeln	
Magret de canard	28
rosa gebratene Barbarie Entenbrust in Sesam-Honig-Butter mit Blattspinat, Shiitakepilzen und Topinambur Püree	
Koteletts aus dem Lammcarrée	
an Schalotten-Tomaten-Confit mit Rosmarinkartoffeln und Rucolasalat	

DESSERT

Mousse au chocolat	10
Crème Brûlée von Bourbon Vanille	10
Crêpes Suzette	9.5
mit Orangen Grand Marnier Sauce	
Marinierte Erdbeeren	10
mit Coulis und Vanilleeis	
Champagnersorbet	6