

# BON APPÉTIT!

## LES SOUPES - SUPPEN

<b>FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE</b> (ca. 15 min Zubereitungszeit)	<b>8,50</b>
<b>PROVENÇALISCHE TOMATENSUPPE</b>	<b>5,90</b>

## LES PETITES ENTRÉES - KLEINE VORSPEISEN

<b>GRÜNER SALAT</b>	<b>5,80</b>
<b>BEILAGENSALAT</b>	<b>5,80</b>
<b>SALADE AU CHÈVRE CHAUD</b> auf Baguettenscheiben gratiniert mit Rosmarin Honig	<b>9,90</b>
<b>AUBERGINEN-CAVIAR</b> auf Carpaccio von Tomaten	<b>7,50</b>
<b>SALADE OCTOPUS</b> à la Provençal	<b>11,90</b>
<b>WEINBERGSCHNECKEN</b> aus Burgund (1/2 Dutzend)	<b>9,80</b>
<b>TARTE FLAMBÉE</b> Classique mit Crème, Zwiebeln, geräuchertem Speck, Münster	<b>11,90</b>

## LES GROSSES SALADES - SALATVARIATIONEN

<b>SALADE AU CHÈVRE CHAUD</b> Ziegenkäse auf Baguettenscheiben gratiniert mit Honig, Rosmarin	<b>13,50</b>
<b>SALADE ST. JACQUES</b> mit Scampi und Jacobsmuscheln (Wildfang-Premium Qualität)	<b>22,50</b>

## LES VIANDES - FLEISCH

<b>ENTRECÔTE</b> vom Rind mit Gratin Dauphinois, Tagesgemüse et beure Maître d'hôtel	<b>24,90</b>
<b>LAMMCARRÉ</b> mit Tagesgemüse und Gratin Dauphinois (ca. 20 min Zubereitungszeit)	<b>25,90</b>
<b>»CONFIT« VON ENTENKEULE</b> mit Kartoffeln Lyonnaise und Salat	<b>19,50</b>

Jeden Sonntag Daube à la Provençale!

## À LA PÊCHE - FISCH

<b>FILET DE LOUP DE MER</b> mit Pommes Vapeur au Safran (Safran Kartoffeln) und Tagesgemüse	<b>19,90</b>
<b>GEGRILLTE SCAMPI À LA PROVENÇALE</b> (Wildfang-Premium Qualität) auf concassée de tomate mit Fenchel und Reis	<b>22,60</b>

Jeden Freitag BOUILLABAISSE à la Provençale! - Wir bitten um Reservierung

## VEGETARISCH

<b>TIAN À LA PROVENÇALE</b> mit Ziegenkäse gratiniert auf Kartoffel Carpaccio	<b>14,50</b>
<b>TARTE FLAMBÉE</b> mit Gemüse der Saison	<b>10,90</b>

## LES DESSERTS - NACHSPEISEN

<b>FONDANT AU CHOCOLAT</b> mit feinsten VALRHONA GRAND CRU Schokolada (ca. 20 min Zubereitungszeit)	<b>8,40</b>
<b>CRÈME BRÛLÉE</b>	<b>6,90</b>
<b>TARTE TATIN</b>	<b>8,70</b>
<b>SORBET fait maison</b> (hausgemacht)	<b>3,50</b>
<b>KÄSETELLER</b>	<b>10,80</b>
<b>STÜCK KÄSE</b>	<b>3,50</b>

Weitere wechselnde Tagesgerichte auf unseren Tafeln im LE REFUGE!

# APÉRITIF

RICARD oder 51	2cl	3,60
51 - TOMATE <sup>1</sup> - PERROQUET <sup>1</sup> - MAURESQUE	2cl	3,80
LILLET blanc <sup>1</sup>	5cl	3,80
KIR cassis oder müres	0,1l	4,50
Pineau des charentes	5cl	6,20
Porto, 10 Jahre alt	5cl	5,00
Campari <sup>1</sup>	4cl	4,10
Campari Orange <sup>1</sup>		5,90
Campari Soda <sup>1</sup>		5,90
SUZE (typischer Apéritif der Belle Époque)	5cl	4,80
Aperol <sup>1</sup>	4cl	4,20
Aperol Orange <sup>1</sup>		5,10
Aperol Soda <sup>1</sup>		5,10
Aperol Sprizz <sup>1</sup>		5,10
Lillet Berry		6,90
Lillet Sprizz <sup>1</sup>		6,90
Crémant alkoholfrei	0,1l	5,30
Crémant Blanc	0,1l	6,80
Crémant Rosé	0,1l	6,80
Crémant Aperol <sup>1</sup> , Lillet <sup>1</sup> , Cassis, Pêche, Mûre	0,1l	6,90
Martini Bianco, Rosso, Dry	5cl	4,10
Champagne	0,1l	10,90
Kir Royal	0,1l	11,20
Banyuls	0,1l	5,80

# DiGESTIF

Fargigoule (Thymian-Likör aus der Provence)	4cl	7,20
Marc de Garlaban - Provence	2cl	4,20
Grand Marnier	4cl	5,50
Cognac Château Montifaud		
1 <sup>er</sup> cru Prestige Grande Champagne	4cl	7,90
Armagnac	4cl	8,30
Calvados VSOP	4cl	7,20
Marc de Bourgogne	4cl	7,20
Chartreuse (Französischer Kräuterlikör)	2cl	4,20
Alte Himbeere (Fassbind)	4cl	7,20
Alte Marille (Fassbind)	4cl	7,20
Alte Zwetschge (Fassbind)	4cl	7,20
Alte Williamsbirne (Fassbind)	4cl	7,20
Averna	4cl	3,60
Marc de Châteauneuf du Pape	4cl	8,30
Scotch Whisky (Armorik, Whisky Breton)	4cl	6,90
The London blue Gin	4cl	5,90
Wodka Grey Goose French	4cl	5,90
Long Drink		7,50
Pflaumengeist von Ziegler (ein unvergleichlicher Ton durch Destillat in Kastanienfässern)	2cl	8,90
Lagavulin (16 Jahre alter Islay Single Malt Scotch Whisky)	4cl	9,50

# SANS ALCOOL

## ALKOHOLFREIES

COCA COLA <sup>1+2</sup>	0,33l	3,10
COCA COLA LIGHT <sup>1+2</sup>	0,33l	3,10
SPEZI <sup>1+2</sup>	0,4l	3,10
Zitronen Limonade	0,4l	2,80
Diabolo (Minze oder Grenadine) <sup>1</sup>	0,4l	3,10
Grenadine oder Minze à l'eau <sup>1</sup>	0,4l	1,90
Säfte (Apfel, Orange, Johannisbeer)	0,2l	2,60
Schorle	0,4l	3,50
Limonade Mortuacienne (Authentique artisanale française)	0,33l	4,10
Gambetta Limonade (Kräuter Sirup)	0,4l	3,50
CHÂTEAU LA POMPE (Sprudelwasser)	0,25l	1,80
CHÂTEAU LA POMPE (Sprudelwasser)	0,5l	3,50
Adelholzener Classic Still (Flasche)	0,75l	6,50
Adelholzener Classic Medium (Flasche)	0,75l	6,50
Bitter Lemon <sup>3</sup>	0,2l	2,60
Tonic Water	0,2l	2,60
CHÂTEAU LA POMPE de Munique (Münchener Leitungswasser)	Carafe	-----

# BiÈRES

## BIERE

EXPORT HELL	0,5l	3,90
EDELPILS	0,33l	3,10
Hell Alkoholfrei	0,5l	3,90
Hefeweizen	0,5l	3,90
Weißbier Alkoholfrei	0,5l	3,90
Dunkles Weißbier	0,5l	3,90
Radler	0,5l	3,90
Monaco	0,5l	4,10
Piconbiere	0,33l	3,50

## AUSGEZEICHNET !

Unser Hefe-Weizen, Export Hell und Edel-Pils der Brauerei Bräu im Moos wurden erneut 2017 mit der DLG Goldmedaille ausgezeichnet.

Das Genussmagazin *selection* ehrte die Brauerei mit Gold. BRAVO!



# VINS

## LES VINS BLANC

<b>WEINSCHORLE</b>	0,2l	4,50	
<b>GASCOGNE - Domaine Ménard 2014, Côte de Gascogne</b>	0,1l	3,10	
Rebsorten: 60% Colombard, 40% Ugni blanc	0,2l	6,20	
Fruchtiges Bouquet von exotischen Früchten und rosa Grapefruit	0,75l	23,25	
<b>PINOT BLANC RESERVE</b>	0,1l	3,10	
Rebsorte: 100% Pinot	0,2l	5,90	
Komplex und elegant, sehr frisch und leicht fruchtig	0,75l	23,20	
<b>SAUVIGNON BLANC AOC</b>			
Côtes de Blaye	0,1l	3,90	
Rebsorte: 100% Sauvignon	0,2l	7,80	
Wenig Säure, sehr fruchtig und schön trocken. Super angenehm	0,75l	28,70	
<b>CÔTES DU RHÔNES BLANC AC</b>			
Rebsorten: Roussanne, Viognier, Grenache Blanc	0,1l	3,20	
Frische Nase nach Akazienblüten, Pfirsich und exotischen Früchten	0,2l	6,40	
Sehr ausgewogen zwischen Frische, Frucht und Finesse	0,75l	24,00	
<b>CHEVERNY BLANC</b>			
Rebsorten: 80% Sauvignon blanc, 20% Chardonnay	0,1l	3,20	
Sehr frisch und fruchtig mit einer perfekten Balance zwischen Mineralität und Frucht.	0,2l	6,40	
	0,75l	24,00	
<b>MUSCADET SÈVRE ET MAINE SUR LIE</b>			
Rebsorten: Melon de Bourgogne	0,1l	3,20	
Ein trockener Wein, fruchtig, lebendig. Sehr bekömmlich mit einer guten Struktur. Ungewöhnlich lange im Mund, gute Mineralität	0,2l	6,40	
	0,75l	24,00	
<b>ENTRE DEUX MERS AOC</b>			
Rebsorten: 70% Semilion, 30% Sauvignon	0,1l	3,60	
Sehr saubere Frucht, etwas Zitronengras und Zitronenschale	0,2l	7,20	
Saftig am Gaumen. Leicht mineralisch, trocken.	0,75l	27,00	
<b>CHARDONNAY NOVI (12 Monate Barrique) - Mas du Novi</b>			
Goldfarben, Duft nach Mango, Mandeln und weißen Blüten	0,75l	39,90	
<b>SANCERRE BLANC</b>			
Aroma von Stachelbeeren und Feuerstein. Hohe Mineralität.	0,75l	37,90	
<b>POUILLY FUMÉE</b>			
Intensiv und komplex mit Nuancen von reifen Früchten und Orangenschalen. Vollmundig und fleischig.	0,75l	37,90	
<b>CHABLIS</b>			
Fruchtigkeit und angenehme Frische vereinigt mit Mineralität	0,75l	38,20	

## LES VINS ROSÉS

<b>CÔTES DE PROVENCE, Domaine Fedavelle</b>	0,1l	3,60	
Leichte rote Note, ohne Haut gekeltert, daher klar und durchsichtig	0,2l	7,20	
Trotz Leichtigkeit voll und harmonisch im Geschmack	0,75l	27,00	
<b>CUVÉE DES CHARTREUX EMILE</b>	0,1l	3,20	
Grenache Sirah, Cinsault	0,2l	6,40	
Fein Fruchtig, Angenehm mild. Gute Balance.	0,75l	24,00	
<b>CIDRE BRUT LA BOLLÉE</b>	Carafe 0,25l	4,90	
Val de Rance	0,75l	16,10	

# VINS

## LES VINS ROUGES

<b>PINOT NOIR</b> Dank der vulkanischen Böden viel Würze und Mineralität. Ein leichter, sehr aromatischer Rotwein.	0,1l 3,10 0,2l 6,20 0,75l 23,20	
<b>MERLOT MALBEC, BUZET</b> Sehr dunkel, fast schwarz. In der Nase entwickeln sich komplexe Aromen von dunklen Beeren und Cassis. Perfekt ausgewogen.	0,1l 3,60 0,2l 7,20 0,75l 27,00	
<b>CAHORS</b> Rebsorten: Malbec, Merlot, Tannat Mit viel Charakter und Stoff. Würzig und sandig zugleich. Ein Wein für Genießer.	0,1l 3,60 0,2l 7,20 0,75l 27,00	
<b>CÔTES DU RHÔNE</b> Fleischig, sehr dunkel, kräftig im Alkohol. Sehr ausgewogen. Passt sehr gut zu rotem Fleisch, Eintöpfen und Käse.	0,1l 3,60 0,2l 7,20 0,75l 27,00	
<b>BORDEAUX</b> Intensive Farbe und Konzentration. Angenehmer Duft nach Frucht. Ein typischer Bordeaux mit ausgewogenem Tannin.	0,1l 3,60 0,2l 7,20 0,75l 27,00	
<b>MARMANDAIS VIELLE ÉGLISE - 12 Monate Barrique</b> Ausgewogener Rotwein, der Kraft, Fülle und Frucht vereinbart. Trotzdem weich und rund.	0,1l 2,80 0,2l 5,60 0,75l 21,00	
<b>PIERRE CROS MINERVOIS A.O.C – CUVÉE TRADITION</b> Respekt von Terroir, Weinberg und Tradition. Schöne intensive Farbe. Ein Wein mit Charme und Charakter. Guter Begleiter für alle Speisen mit „character“.	0,1l 4,00 0,2l 8,00 0,75l 30,00	
<b>ST. CHINIAN - CLOS DE RIVIÈRE</b> Sehr einfach, würzig durch Thymian, Rosmarin und Pfeffer. Ein echter Südländer!	0,1l 4,00 0,2l 8,00 0,75l 28,00	
<b>CHÂTEAU MASCARD HAUT MÉDOC</b> Dunkler Wein mit Aroma der roten Frucht, sehr reif und elegant, mit einem langem Abgang.	0,75l 34,90	
<b>MINERVOIS - LES VIEILLES VIGNES</b> Über 100 Jahre alte Carignan Rebstocke. Tiefe purpurrote „Robe“. Grosse Intensivität mit Finesse, Kraft und Eleganz.	0,75l 38,90	
<b>CROZES-HERMITAGE CUVÉE DES PIONNIERS</b> Schönes Aroma nach Brombeeren und Himbeeren.	0,75l 42,00	
<b>VACQUEYRAS</b> Herrlicher Duft nach Beeren. Vollmundiger, kräftiger Körper.	0,75l 48,20	
<b>GIGONDAS CUVÉE FAUQUET</b> Rebsorten: Crenache, Cinsault und Mourvèdre. 15 Monate Barrique. Voller und üppiger Geschmack. Für Liebhaber schwerer Weine.	0,75l 48,80	
<b>CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE DOMAINE LAZARET</b> Ein kräftig würziger Wein von leuchtender purpurroter Farbe. 18 Monate Barrique. Ein Klassiker.	0,75l 64,00	

## LES CHAMPAGNES ET CRÉMANTS

<b>CRÉMANT DE LOIRE BRUT RESERVE</b> Chenin Blanc, Chardonnay, Cabernet Franc	0,75l 39,70
<b>CRÉMANT DE LOIRE BRUT RESERVE ROSÉ</b> 100% Cabernet Franc	0,75l 39,70
<b>CHAMPAGNE VvE FOURNY 8 FILS</b> Brut – 1 <sup>er</sup> CRU – Unser Hauschampagner!	0,375 38,50 0,75l 77,00