

# BON APPÉTIT!

## LES SOUPES - SUPPEN

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

## LES PETITES ENTRÉES - KLEINE VORSPEISEN

<b>SALADE VERTE</b> Grüner Salat	<b>5,80</b>
<b>SALADE D'ACCOMPAGNEMENT</b> Beilagensalat	<b>5,80</b>
<b>SALADE AU CHÈVRE CHAUD</b> auf Baguettsscheiben gratiniert mit Rosmarin Honig	<b>9,90</b>
<b>AUBERGINEN-CAVIAR</b> auf Carpaccio von Tomaten	<b>8,50</b>
<b>SALADE OCTOPUS à la Provençal</b>	<b>12,90</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 Baguettsscheiben gratiniert mit Honig, Rosmarin	<b>13,50</b>
<b>SALADE ST. JACQUES</b> mit Scampi und Jacobsmuscheln (Wildfang-Premium Qualität)	<b>23,50</b>

## LES VIANDES - FLEISCH

<b>ENTRECÔTE</b> vom Rind mit Gratin Dauphinois, Tagesgemüse et beurre Maître d'hôtel	<b>25,90</b>
<b>LAMMCARRÉ</b> mit Tagesgemüse und Gratin Dauphinois (ca. 20 min Zubereitungszeit)	<b>26,90</b>
<b>»CONFIT« VON ENTENKEULE</b> mit Kartoffeln Lyonnaise und Salat	<b>22,30</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>22,50</b>
<b>GEGRILLTE SCAMPI À LA PROVENÇALE</b> (Wildfang-Premium Qualität) auf concassée de tomate mit Fenchel und Reis	<b>23,90</b>

Jeden Freitag BOUILLABAISSE du Refuge!

## VEGETARISCH

<b>TIAN À LA PROVENÇALE</b> mit Ziegenkäse gratiniert auf Kartoffel Carpaccio	<b>15,50</b>
<b>TARTE FLAMBÉE</b> mit Gemüse der Saison	<b>11,90</b>

## LES DESSERTS - NACHSPEISEN

<b>FONDANT AU CHOCOLAT</b> mit feinsten VALRHONA GRAND CRU Schokolada (ca. 20 min Zubereitungszeit)	<b>8,60</b>
<b>CRÈME BRÛLÉE</b> mit Biovanille aus Madagaskar	<b>7,40</b>
<b>TARTE TATIN</b>	<b>8,90</b>
<b>SORBET fait maison (hausgemacht)</b>	<b>3,90</b>
<b>KÄSETELLER</b>	<b>10,80</b>
<b>STÜCK KÄSE</b>	<b>3,50</b>
<b>PANIER À PAIN (Brotkorb)</b>	<b>1,00</b>

Weitere wechselnde Tagesgerichte auf unseren Tafeln im LE REFUGE!  
Alle Preise in Euro einschließlich gesetzlicher Mehrwertsteuer.

# APÉRITIF

RICARD oder 51	2cl	3,60
PAMPELONNE SPRITZ (franz. Bitter-Likör)		6,90
RINQUINQUIN à la Pêche à base de vin	4cl	7,30
51 - TOMATE <sup>1</sup> - PERROQUET <sup>1</sup> - MAURESQUE	2cl	3,80
LILLET blanc <sup>1</sup>	5cl	4,10
KIR cassis oder mûres	0,1l	4,70
KIR breton (cassis mit cidre)	0,1l	4,70
Pineau des charentes	5cl	6,20
Porto, 10 Jahre alt	5cl	5,70
Campari <sup>1</sup>	4cl	4,70
Campari Orange <sup>1</sup> /Soda <sup>1</sup>		6,30
SUZE (typischer Apéritif der Belle Époque)	5cl	4,80
Aperol <sup>1</sup>	4cl	4,90
Aperol Orange <sup>1</sup> / Aperol Soda <sup>1</sup> / Aperol Sprizz <sup>1</sup>		6,30
Lillet Berry / Lillet Sprizz <sup>1</sup>		7,80
Crémant Blanc/Rosé	0,1l	7,30
Crémant Aperol <sup>1</sup> , Lillet <sup>1</sup> , Cassis, Pêche, Mûre	0,1l	7,50
Martini Bianco, Rosso, Dry	5cl	4,90
Champagne	0,1l	10,90
Kir Royal	0,1l	11,20
Banyuls	0,1l	5,80
Jurançon Doux	0,1l	5,90
Vin d'orange	5cl	4,80
Vin de noix (Nusswein)	5cl	4,80

# DiGESTIF

Fargigoule (Thymian-Likör aus der Provence)	4cl	7,20
Marc de Garlaban - Provence	2cl	4,20
Grand Marnier	4cl	5,50
Cognac VSOP	4cl	7,90
Armagnac	4cl	8,30
Calvados VSOP	4cl	7,20
Marc de Bourgogne	4cl	7,30
Chartreuse (Französischer Kräuterlikör)	2cl	4,20
Alte Himbeere (Fassbind)	4cl	7,40
Alte Marille (Fassbind)	4cl	7,40
Alte Zwetschge (Fassbind)	4cl	7,40
Alte Williamsbirne (Fassbind)	4cl	7,40
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		8,50
Pflaumengeist von Ziegler (ein unvergleichlicher Ton durch Destillat in Kastanienfässern)	4cl	8,90
Lagavulin (16 Jahre alter Islay Single Malt Scotch Whisky)	4cl	9,50

# SANS ALCOOL

## ALKOHOLFREIES

Alkoholfreier Mousseaux (Sekt)	0,1l	5,70
GAMBETT (franz. Kräutersirup) mit Limonade	0,2l	3,90
COCA COLA <sup>1+2</sup> /COCA COLA LIGHT <sup>1+2</sup>	0,33l	3,80
SPEZI <sup>1+2</sup>	0,4l	3,50
Zitronen Limonade	0,4l	3,10
Diabolo (Minze oder Grenadine) <sup>1</sup>	0,4l	3,80
Grenadine oder Minze à l'eau <sup>1</sup>	0,4l	2,20
Säfte (Apfel, Orange, Johannisbeer)	0,2l	2,60
Schorle	0,4l	3,90
Limonade Mortuacienne (Authentique artisanale française)	0,33l	4,50
Sprudelwasser	0,25l	1,80
Sprudelwasser	0,5l	3,50
Adelholzener Classic Still (Flasche)	0,75l	6,60
Adelholzener Classic Medium (Flasche)	0,75l	6,60
Bitter Lemon <sup>3</sup>	0,2l	2,90
Tonic Water	0,2l	2,90
CHÂTEAU LA POMPE de Munique (Münchener Leitungswasser)	Carafe	----

# BiÈRES

## BIERE

EXPORT HELL	0,5l	4,20
EDELPILS	0,33l	3,60
Hell Alkoholfrei	0,5l	4,20
Hefeweizen	0,5l	4,30
Weißbier Alkoholfrei	0,5l	4,30
Dunkles Weißbier	0,5l	4,30
Radler	0,5l	4,30
Monaco	0,5l	4,50
Piconbiere	0,33l	3,90

## AUSGEZEICHNET !

Unser Hefe-Weizen, Export Hell und Edel-Pils der Brauerei Bräu im Moos wurde erneut in 2019 mit der DLG Goldmedaille ausgezeichnet! Das Genussmagazin *selection* ehrte die Brauerei mit Gold! BRAVO!



# VINS

## LES VINS BLANC

<b>WEINSCHORLE</b>	0,2l	4,70	
<b>GASCOGNE - Domaine Ménard 2014, Côte de Gascogne</b>	0,1l	3,70	
Rebsorten: 60% Colombard, 40% Ugni blanc	0,2l	7,40	
Fruchtiges Bouquet von exotischen Früchten und rosa Grapefruit	0,75l	28,00	
<b>PINOT BLANC RESERVE</b>	0,1l	3,90	
Rebsorte: 100% Pinot	0,2l	7,80	
Komplex und elegant, sehr frisch und leicht fruchtig	0,75l	29,90	
<b>SAUVIGNON BLANC L'ÉCHO TOURAINE</b>	0,1l	4,40	
Rebsorte: 100% Sauvignon	0,2l	8,80	
Aroma von Apfel und einem Hauch Honig. Ausdrucksstark	0,75l	35,50	
<b>PICPOUL DE PINET</b>	0,1l	3,90	
Rebsorten: 100% Picpoul	0,2l	7,80	
Diskrete Nase, feine angenehme Aromen von Akazien und Hagedorn	0,75l	29,90	
<b>BEAUJOLAIS BLANC CHÂTEAU DE LAVERNETTE</b>	0,1l	4,60	
Rebsorten: 100% Chardonnay	0,2l	8,90	
Sehr frisch und fruchtig mit einer perfekten Balance zwischen Mineralität und Frucht.	0,75l	35,50	
<b>MUSCADET VIELLE VIGNE - Clos de la fontaine</b>	0,1l	3,90	
Rebsorten: Melon de Bourgogne	0,2l	7,80	
Ein trockener Wein, fruchtig, lebendig. Sehr bekömmlich mit einer guten Struktur. Ungewöhnlich lange im Mund, gute Mineralität	0,75l	28,90	
<b>ENTRE DEUX MERS AC</b>	0,1l	4,10	
Rebsorten: Semilion, Sauvignon, Muscadelle	0,2l	8,20	
Sehr saubere Frucht, etwas Zitronengras und Zitronenschale Saftig am Gaumen. Leicht mineralisch, trocken.	0,75l	32,50	
<b>CHARDONNAY La Crois Belle</b>	0,1l	4,50	
Rebsorten: Selektion von Chardonnay	0,2l	8,80	
Intensive Zitrusfrüchte und nussige Aromen. Brillante, goldgelbe Farbee, feine Mineralität, finessenreich und charmant	0,75l	34,50	
<b>SANCERRE BOURGOGNE, FRANCHE COMTÉ</b>	0,75l	39,90	
Aroma von Stachelbeeren und Feuerstein. Hohe Mineralität.			
<b>CHARDONNAY NOVI (12 Monate Barrique) - Mas du Novi</b>	0,75l	43,10	
Goldfarben, Duft nach Mango, Mandeln und weißen Blüten			
<b>CHABLIS Premier Cru</b>	0,75l	49,50	
Raffiniertes Bouquet von reifem Pfirsich, Mango, Feuerstein			
<b>CHÂTEAUNEUF DU PAPE AOC</b>	0,75l	72,00	
Ein raffinierter, seltener Rhône-Weiss-Wein mit komplexen Aromen von reifen Früchten und duftenden Kräutern. Mächtig und lang.			

## LES VINS ROSÉS

<b>CÔTES DE PROVENCE, Estandon</b>	0,1l	4,30	
Leichte rote Note, ohne Haut gekeltert, daher klar und durchsichtig	0,2l	8,60	
Trotz Leichtigkeit voll und harmonisch im Geschmack	0,75l	32,80	
<b>CIDRE BRUT LA BOLLÉE</b>	Carafe 0,25l	4,90	
<b>CIDRE BRUT LA BOLLÉE</b>	Carafe 0,5l	9,80	
Val de Rance	0,75l	16,10	

Alle Preise in Euro einschließlich gesetzlicher Mehrwertsteuer.



# VINS

## LES VINS ROUGES

**BOURGOGNE CÔTE CHALONNAISE**  
Dank der vulkanischen Böden viel Würze und Mineralität.  
Ein intensiver, sehr aromatischer Rotwein.

0,1l 4,90  
0,2l 9,60  
0,75l 36,00



**CAHORS CHÂTEAU PINERAIE**  
Rebsorten: Malbec, Merlot, Tannat  
Mit viel Charakter und Stoff. Würzig und sandig zugleich.  
Ein Wein für Genießer.

0,1l 4,40  
0,2l 8,80  
0,75l 33,50

**CÔTES DU RHÔNE, Château Monfaucon**  
Intensive Nase von Pfeffer und Veilchen.  
Sehr feines Aroma von Brombeere und Johannisbeere.

0,1l 4,30  
0,2l 8,60  
0,75l 33,00

**ST. CHINIAN - CHÂTEAU BOUSQUETTE PRESTIGE**  
Sehr einfach, würzig durch Thymian, Rosmarin und Pfeffer.  
Ein echter Südländer!

0,1l 4,60  
0,2l 9,20  
0,75l 34,50

**BORDEAUX HAUT MALLET**  
Im Holzfass ausgebaut mit dem Duft nach Cassis (Brombeere).  
Im Geschmack: Aromatisch, fruchtig, lang anhaltend.

0,1l 4,60  
0,2l 9,20  
0,75l 34,50



**MADIRAN AOP**  
Ein voller und aromareicher Wein von Kirschen und Brombeere.  
Mit langem Abgang.

0,1l 4,60  
0,2l 9,20  
0,75l 34,50

**PRESTIGI MAS DU NOVI**  
12 Monate Barrique  
Einfach Klasse! Kräftiger Wein mit feinsandigem Tannin.

0,75l 37,70

**FAUGÈRES AOC, Chaâteau de Ronde Prés Lasses**  
Intensiv nach schwarzen Früchten, Schwarzen Oliven  
und Gewürzen. Herrlich südlicher Zauber.

0,75l 41,90

**CROZES-HERMITAGE CUVÉE DES PIONNIERS**  
Schönes Aroma nach Brombeeren und Himbeeren.

0,75l 47,90

**VACQUEYRAS**  
Herrlicher Duft nach Beeren. Vollmundiger, kräftiger Körper.

0,75l 52,90

**GIGONDAS CLOS DU JONCUAS**  
Rebsorten: Crenache, Cinsault und Mourvèdre. 12 Monate Barrique.  
Nuancen von provenzalischen Kräutern. Im Mund volle, fleischige  
Früchte. Angenehme Struktur mit guten Tanninen und viel Länge.

0,75l 64,80

**CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE AOC**  
13 verschiedene Traubenarten. Der König unter den Weinen des  
Rhônetals. Ausdrucksstark mit enormer Kraft und Wärme, aber auch  
voller Finesse und Eleganz.

0,75l 72,00

## LES CHAMPAGNES ET CRÉMANTS

**CRÉMANT DE LOIRE BRUT RESERVE**  
Chenin Blanc, Chardonnay, Cabernet Franc

0,75l 42,20

**CRÉMANT DE LOIRE BRUT RESERVE ROSÉ**  
100% Cabernet Franc

0,75l 42,20

**CHAMPAGNE VVE FOURNY 8 FILS**  
Brut – 1<sup>er</sup> CRU – Unser Hauschampagner!

0,375 39,50  
0,75l 79,00