

BON APPÉTIT!

LES ENTRÉES - VORSPEISEN

- FRANZÖSISCHE ZWIEBELSUPPE mit Crème - 12,20
PROVENZALISCHE TOMATENSUPPE mit Knoblauchcroutons - 8,80
SALADE D'ACCOMPAGNEMENT Gemischer Beilagensalat - 7,90
SALADE AU CHÉVRE CHAUD auf Baguettscheiben gratiniert mit Rosmarin Honig klein und groß - 12,50 / 14,80
SALADE OCTOPUS à la provençale - 15,50
WEINBERGSCHNECKEN aus Burgund (1/2 Dutzend) - 12,80
TARTE FLAMBÉE Classique mit Crème, Zwiebeln, gebratenem Speck, Münster oder Crème fraîche mit Gemüse der Saison - 14,60
VEGETARISCH
TIAN À LA PROVENÇALE mit Ziegenkäse gratiniert auf Kartoffel Carpaccio - 24,70
À LA PÊCHE - FISCH
FILET DE LOUP DE MER mit pommes vapeur au safran (Safran Kartoffeln) und Tagesgemüse - 27,20
GEGRILLTE SCAMPI À LA PROVENÇALE (Wildfang-Premium Qualität) auf concassé de tomate mit Fenchel und Reis - 28,90

LES VIANDES - FLEISCH

- ENTRECÔTE vom Rind mit Gratin Dauphinois, Tagesgemüse, Portwein-Pfeffer-Jus - 37,40
LAMMCARRÉ mit Tagesgemüse und Gratin Dauphinois (ca. 20 min Zubereitungszeit) - 40,70
»CONFIT« VON ENTENKEULE mit Kartoffeln Lyonnaise und Salat - 25,80
SEPTEMBER BIS MAI - JEDEN SONNTAG DAUBE À LA PROVENÇALE

LES DESSERTS - NACHSPEISEN - TOUT FAIT MAISON

- FONDANT AU CHOCOLAT mit feinsten VALRHONA GRAND CRU Schokolade (ca. 20 Min Zubereitungszeit) - 13,90
CRÈME BRÛLÉE mit BioVanille aus Madagaskar - 10,30
SORBET fait maison (hausgemacht) - 4,90
SORBET fait maison (hausgemacht) mit Crémant - 12,90
KÄSETELLER - 12,20
STÜCK KÄSE - 3,10
PANIER À PAIN (Brotkorb) - 2,50
CAFÉS - KAFFEE
ESPRESSO - 3,20
DOUBLE ESPRESSO - 4,80
CAFÉ - 4,10
CAFÉ AU LAIT - 4,70
CAPPUCCINO - 4,50
NOISETTE - 3,40
CHOCOLAT - 5,10

Unsere Standardkarte ist übersichtlich und präsentiert unsere lieb gewordenen Klassiker auf die unsere Gäste nicht verzichten wollen. Alle unsere Gerichte werden mit den wichtigsten Zutaten zubereitet: Top Ware, Savoir-Faire, Respekt und Zeit. Weitere wechselnde saisonale Tagesgerichte finden Sie auf unseren Tafeln in LE REFUGE! Bon Appétit! ...

Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen in der Speisekarte Zwiebeln, Croutons, Les Salades, Chèvre, Aubergine, Cavari, Weinbergschnecken, Tarte Flambée, Salade St. Jacques, Grating Lammcarre, Sauce Confit de Canard, Soße, Bratkartoffeln, Loup de Mer, Bouillabaisse, Tian, Tarte Flambée, vegetarián, Fondant au Chocolat, Crème Brulée, Tarte Tatin, Glace, Käse. Zusatzstoffe: 1 = mit Farbstoff, 11 = mit Nitrtpökelsalz

Allergene: a = Getreide mit Gluten a1 = Weizen, b = Krustentiere, c = Eier, d = Fisch, g = Milch und Milchzerzeugnisse, h1 = Mandeln, i = Sellerie und Selleriezerzeugnisse, k = Senf, l = Sesamol, m = Schwefeldioxid und Sulfite, o = Weichtiere. Haben Sie weitere Fragen zu den Gerichten der Tageskarte? Bitte fragen Sie unser Personal. Merci! Alle Preise in Euro inkl. MwSt. NO AMERICAN EXPRESS - NO AMERICAN EXPRESS

APÉRITIF

- RICARD oder N°1 - 2cl 4,20
PAMPELONNE SPRITZ (Weißwein, Tonic Limetten) - 9,80
TOMATE - PERROQUET - MAURESQUE - 2cl 4,20
LILLET blanc - 5cl 5,40
KIR cassis oder mures - 0,1l 5,70
KIR breton (cassis mit cidre) - 0,1l 5,70
Pineau des charentes (vin de liqueur) - 5cl 7,30
Porto, 10 Jahre alt - 5cl 7,50
Campari - 4cl 7,20
Campari Orange/Soda - 9,10
SUZE (Enzian-Bitterlikör, typischer Apéritif der Belle Époque) - 5cl 8,20
Aperol - 4cl 6,20
Aperol Orange / Aperol Soda - 8,90
Aperol Sprizz mit Crémant - 10,20
Lillet Berry / Lillet Sprizz - 10,20
Crémant Blanc / Rosé - 0,1l 9,20
Crémant Aperol, Lillet, Cassis, Péche, Mûre - 0,1l 8,80
Martini Bianco, Rosso, Dry - 5cl 6,20
Champagne 1er CRU BLANC DE NOIR, FLEURY PERES & FILS 100% aus biodynamischen Pinot-Noir-Trauben, Demeter Qualität! - 0,1l 13,50
Kir Roys - 0,1l 13,50
Juraon Doux (Dessertwein) - 0,1l 8,00
Vin d'orange Christoph von Pfeil - 5cl 7,50
Vin doux Martin Pasler auch als Demi Boutaille erhältlich (Beerenauslese) - 5cl 9,50 / 0,375l 52,00
GAMBETTA - 0,2l 5,80
Martini Sprizz (Bianco, Rosso) mit Bitter Lemon - 9,50
COCA COLA / COCA COLA LIGHT - 0,33l 5,20
COLA MIX - 0,4l 4,20
Zitronen Limonade - 0,4l 4,20
Diabolo (Grenadine oder Minze) - 0,4l 4,50
Grenadine oder Minze à l'eau - 0,4l 3,70
Säfte (Apfel, Mango, Orange, Johannisbeerenektar 25%) - 0,2l 2,70
Schorle (Apfel, Mango, Orange, Johannisbeere 25%) - 0,4l 4,80
Limonade Orangina (Authentique française: Blutorange, Orange) - 0,33l 4,30
Sprudelwasser - 0,25l 2,50
Sprudelwasser - 0,5l 3,90
Adelholzerne Classic Still (Flasche) 0,75l 6,90
Adelholzerne Classic Medium (Flasche) 0,75l 6,70
Bitter Lemon - 0,2l 4,30
Tonic Water - 0,2l 4,30
CHÂTEAU LA POMPE de Munique (kostenfreies Münchner Leitungswasser in Karaffen)

BIÈRES

- BIERE
EXPORT HELL - 0,5l 5,70
EDEL PILS - 0,33l 5,50
Hell Alkoholfrei - 0,5l 5,60
Hefeweizen - 0,5l 5,90
Weißbier Alkoholfrei - 0,5l 5,60
Radler - 0,5l 5,60
Monaco - 0,5l 5,70
Piconbiere - 0,33l 5,50
AUSGEZEICHNET! DLG Gold seit 2017 bis 2023 für Export Hell, Lager Hell, HopfenPils & Hefe Weiße. Das Genussmagazin selection erhrt die Brauerei mit Gold! BRAVO!

DIGESTIF

- Fargoule (Thymian-Likör aus der Provence) - 4cl 8,80
Marc de Garlaban - Provence - 2cl 8,20
Grand Marnier - 4cl 6,60
Cognac VSOP - 4cl 9,20
Armagnac - 4cl 9,80
Calvados VSOP (Holzfaß) - 4cl 8,10
Calvados HORS D'AGE - 4cl 11,90
Marc de Bourgogne - 4cl 9,80
Chartreuse (Französischer Kräuterlikör) - 2cl 9,90
Alte Himbeere (Fassbind) - 4cl 9,80
Alte Marille (Fassbind) - 4cl 9,80
Alte Williamsbirne (Fassbind) - 4cl 9,80
Averna - 4cl 6,40
Vieux Marc de Champagne - 4cl 9,80
Gin - 4cl 7,90
Long Drink - 10,40
Pflaumengeist von Ziegler (ein unvergächlicher Ton durch Destillat in Kastanienfässern) - 4cl 12,40
Lagavulin (8 Jahre alter Islay Single Malt Scotch Whisky) - 4cl 12,40
mit Farbstoff 'koffeinhaltig' chininhaltig Sulfite
Alle Preise in Euro einschließlich gesetzlicher Mehrwertsteuer.

VINS

LES VINS BLANC

- WEINSCHORLE - 0,2l 4,90
VÉNUS VDP - DOMAINE PINCHINAT VAR - PROVENÇE-ALPES-CÔTES D'AZUR (PACA) Rebsorten: 100% Rolle (Vermentino) ist eine alte Weinsorte. Angenehme Lebendigkeit mit einer schönen blumigen Fortsetzung mit guter Nachhaltigkeit. Noten von Zitrusfrüchten. - 0,1l 4,90 / 0,2l 9,80 / 0,75l 37,20
PICPOUL DE PINET HÉRAULT, LANGUEDOC-ROUSSILLON Rebsorten: 100% Picpoul Diskrete Nase. Feine, angenehme Aromen von Akazien und Hagedorn - 0,1l 5,40 / 0,2l 10,80 / 0,75l 37,80
ENTRE DEUX MERS AC GIROUNDE, BORDEAUX Rebsorten: Semillon, Sauvignon, Muscadelle Sehr saubere Frucht, etwas Zitronengras und Zitronenschale. Saftig am Gaumen. Leicht mineralisch, trocken. - 0,1l 5,80 / 0,2l 11,60 / 0,75l 40,60
PINOT GRIS - DOMAINE CAMILLE BRAUN HAUTE-RHIN, ELSASS Rebsorten: 100% Pinot gris Eine Prima Donna unter den Pinot gris und das aus bester elsässischer Bollenlage. Robust aber auch filigran, komplex, eleganter, harmonisch, rund und lang im Finale. - 0,1l 6,00 / 0,2l 11,60 / 0,75l 51,10
CHARDONNAY La Croix Belle HÉRAULT, LANGUEDOC-ROUSSILLON Rebsorten: Chardonnay Intensive Zitrusfrüchte und nussige Aromen. Brillante, goldgelbe Farbe, Mineralität, flüssig und charmant. - 0,1l 5,70 / 0,2l 11,40 / 0,75l 40,20
CHARDONNAY NOVI HÉRAULT, LANGUEDOC-ROUSSILLON Rebsorten: 100% Chardonnay (12 Monate Barrique) Goldfarben, Duft nach Mango, Mandeln und weißen Blüten. Schön fett, ölig mit viel Aroma. Sehr langer Abgang. - 0,75l 58,00
SANCERRE - PAUL PRIEUR ET FILS CHER, VAL DE LOIRE Rebsorten: 100% Sauvignon blanc Aroma von Steinobst, Bären und Feuerstein. Hohe Mineralität. Sehr fruchtig, tolle Länge. - 0,75l 68,00
CHABLIS Premier Cru - CÔTE DE LÉCHET YONNE, BOURGOGNE Rebsorten: 100% Chardonnay Raffiniertes Bouquet von reifem Pfirsich, Mango, Feuerstein. Exotische Frucht, filigran mit pikantem Nachhall - 0,75l 71,90
VIRÉ CLESSE AOP - DOMAINE JEAN-PIERRE MICHEL MACONNAIS, BOURGOGNE Rebsorten: 100% Chardonnay Marille, Akazienblüte, Frische Frucht, Mineralisch und lang anhaltend. Ein Chardonnay mit viel Finesse und Charakter. - 0,75l 72,90
CHÂTEAUNEUF DU PAPE AOC DOMAINE PIERRE ANDRE, RHONE Rebsorten: 40% Clairette, 30% Bourboulenc, 20% Roussane und 10% Grenach Blanc Goldgelb im Glas, ein raffinierter und seltener Rhône-Weis-Wein mit komplexen Aromen von reifen Früchten und duftenden Kräutern. Mächtig und Lang. - 0,75l 92,50

LES VINS ROUES

- PINOT NOIR - BOURGOGNE LA LUOLLE - CÔTE CHALONNAISE Rebsorten: 100% Pinot Noir Dunkel, intensives Rubinrot. Bouquet aus schwarzer Johannisbeere und Kirsche. Geschmack: voll und wild. - 0,1l 6,90 / 0,2l 13,40 / 0,75l 46,80
CAHORS CHATEAU PINERIAIE SÜDWESTFRANKREICH, CAHORS Rebsorten: 100% Malbec (12 Monate in Barrique) Dunkles, intensives Rubinrot. Bouquet aus schwarzer Johannisbeere und Kirsche. Geschmack: voll und wild. - 0,1l 6,90 / 0,2l 13,40 / 0,75l 46,80
BORDEAUX HAUT MALLET DEP. GIROUNDE Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot. Im Holzfass ausgebaut mit dem Duft nach Cassis (Brombeere). Im Geschmack: aromatisch, fruchtig, lang anhaltend. - 0,1l 6,20 / 0,2l 12,40 / 0,75l 43,90
ST. CHINIEN - CHATEAU BOUSQUETTE PRESTIGE DEP. HÉRAULT Rebsorten: Syrah, Grenache Sehr einfach, würzig durch Thymian, Rosmarin und Pfeffer. Ein echter Südländer! - 0,1l 6,30 / 0,2l 12,60 / 0,75l 44,60
MADRAN AOP - CHATEAU LAFITTE VIEILLES VIGNES HAUTES PYRÉNÉES, TARNES Rebsorten: Tannat, Cabernet Franc Ein voller und aromatischer Wein von Kirschen und Brombeere. Mit langem Abgang. - 0,1l 6,70 / 0,2l 13,40 / 0,75l 46,80
PRESTIGI MAS DU NOVI LANGUEDOC Rebsorten: 80% Syrah, 12% Mourvèdre, 8% Grenache 12 Monate Barrique Einfach Klasse! Kräftiger Wein mit feinsandigem Tannin. - 0,75l 48,80
N°7 CÔTES DE THONGUE - DOMAINE LA CROIX BELLE LANGUEDOC Rebsorten: 7 Rebsorten schenken dem Wein seinen Namen: Syrah, Grenache Noir, Mourvèdre, Carignan, Merlot, Petit Verdot, Cabernet Sauvignon Vollmundig und rauchige Noten mit langanhaltendem, samtigem Finale - 0,75l 58,00
CROZES-HERMITAGE - CONTREFORTS DU DELTA NÖRDLICHES RHONNE Rebsorten: 100% Syrah Dunkelrot mit violetten Reflexen. Würzigen Aromen von schwarzen Beeren, Veilchen und Leder verführen die Nase. Ein kräftiger, harmonischer Wein mit runden Tanninen. - 0,75l 57,60
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE AOC DOMAINE PIERRE ANDRE, RHONE Rebsorten: Syrah, Grenache und insgesamt 13 verschiedene Trauben Arten. Der König unter den Weinen des Rhône-als. Ausdrucksstark mit enormer Kraft und Wärme, aber auch voller Finesse und Eleganz. - 0,75l 95,70
NUITS SAINT GEORGES DOMAINE REMOISSANT PÈRE ET FILS BOURGOGNE Rebsorten: 100% Pinot noir Voller Geschmack von Waldhimbeere, Leder und Nachhall. Ein fruchtig und seidig mit langem Nachhall. Ein Wein aus den besten Lagen der Côte de Beaune. - 0,75l 118,80

m = Schwefeldioxid und Sulfite Es liegt in der Natur der Sache - schwefelfreier Wein gibt es nicht! In jedem Wein ist eine natürliche Menge (bis zu 30 mg/L) Sulfite vorhanden. Sie entzieht bei der Gärung durch Hefen. Zugefügt wird Schwefel bei der Weinbereitung um Oxidation in der Flasche zu hemmen. Außerdem bindet Schwefel nach der Gärung Acetaldehyd und konserviert den Wein. Vor der Abfüllung in Flaschen, um den Wein zu konservieren. Schwefel wird also in der Hauptsache zugefügt, um Sauerstoff zu binden, dadurch die Aromen im Wein zu erhalten und Alterungsstadien zu vermeiden. So bleiben Weine aromatisch. Die Winzer sind achtsam ausgeüht. Informieren Sie sich gerne im Detail auf den Webseiten der Weingüter.

Alle Preise in Euro einschließlich gesetzlicher Mehrwertsteuer. Stand November 2024

LE REFUGE

CUISINE PROVENCALE - BAR