



### *Entrées / Starter*

|  |         |
|--|---------|
| <b><i>Soupe à l' oignon</i></b><br>Überbackene Zwiebelsuppe / Baked Onion Soup   | 7,00 €  |
| <b><i>Soupe de Poisson Marseillaise</i></b><br>Passierte Fischsuppe / Fisch Soup   | 10,00 € |
| <b><i>Gazpacho aux saveurs provençales</i></b><br>Kalte Gemüsesuppe provenzalischer Art / Cold vegetable soup provencal style              | 9,00 €  |
| <b><i>Casolette d'escargots</i></b><br>Burgunder-Schnecken in cremiger Pilz-Weisswein Sauce<br>Snails in a creamy mushroom-whitewine sauce | 11,00 € |
| <b><i>Cuisse de grenouilles</i></b><br>Froschschenkel mit Knoblauch und Petersilie / Frog legs with garlic and parsley                     | 14,00 € |
| <b><i>Paté de Campagne et petit salad</i></b><br>Hausgemachte Bauernpastete an Saisonsalat / Pork Terrine with Salad                       | 12,50 € |
| <b><i>Moules Vertes gratiné</i></b><br>Gratinierte Grünschalmuscheln / Gratinated green shell mussels                                      | 14,00 € |
| <b><i>Carpaccio de boeuf aux fines tranches de Comté</i></b><br>Rindercarpaccio mit gehobeltem Comté / Beef Carpaccio with Comté cheese    | 15,00 € |

### *Salades / Salads*

|   |         |
|---|---------|
| <b><i>Salade mixte</i></b><br>Gemischter Salat / Mixed Salad  | 4,00 €  |
| <b><i>Salade niçoise</i></b><br>Saisonsalat mit Thunfisch, gekochtem Ei, grünen Bohnen, Nizza Oliven und Sardellen<br>Seasonal Salad with boiled Egg, Tuna, green Beans, Olives and Anchovies | 13,00 € |
| <b><i>Salade de chèvre chaud</i></b><br>Gratiniertes Ziegenkäse mit Lavendel Honig und Thymian auf Saisonsalat<br>Gratinated Goat Cheese with Lavender Honey and Thyme on Seasonal Salad      | 14,50 € |

### *Quiches & Tartes*

|  |         |
|--|---------|
| <b><i>Quiche lorraine &amp; Salade</i></b><br>Speck & Käse / Bacon & Cheese  | 9,00 €  |
| <b><i>Quiche provençal &amp; Salade</i></b><br>Ziegenkäse, Oliven & getrocknete Tomaten / Goat Cheese, dry Tomatoes and Olives | 10,00 € |
| <b><i>Tarte flambée alsacienne</i></b><br>Speck, Zwiebeln, Crème fraîche, Käse / Bacon, Onions, Crème Fraîche, Cheese          | 10,50 € |
| <b><i>Tarte flambée Côte d' Azur</i></b><br>Crème fraîche, Ziegenkäse & getrocknete Tomaten / Goat Cheese & dry Tomatoes       | 11,50 € |
| <b><i>Tarte flambée marocaine</i></b><br>Crème fraîche, Merguez & Champignons / Merguez Sausage & mushrooms                    | 12,00 € |



### *Boucherie / Butcher's*

|   |         |
|---|---------|
| <b><i>Poulet frites &amp; champignons á la creme</i></b>  | 16,00 € |
| Maishähnchenbrust mit Champignons in cremiger Sauce und Pommes frites<br>Corn chicken breast with mushrooms in creamy sauce and French Fries                  |         |
| <b><i>Merguez Marocainne</i></b>  | 16,50 € |
| Rind-Lammwürstchen mit Taboulé und Harissa<br>Beef and Lamb Sausages with Taboulé and Harissa   |         |
| <b><i>Coq au vin blanc</i></b>  | 18,00 € |
| Geschmortes Huhn mit Champignons, und Kartoffeln in Weisswein<br>Braised Chicken with Mushrooms and Potatoes in White Wine                                    |         |
| <b><i>Tartare de boeuf, frites &amp; Sauce fait Maison</i></b>  | 18,00 € |
| Rindertartar von der Hüfte mit Pommes frites und Sauce Speciale<br>Beef Tartare „Hip Cut“ with French Fries and Special Sauce                                 |         |
| <b><i>Petit farcis Nicois</i></b>   | 18,50 € |
| Gefülltes Gemüse mit Rinderhack und Reis in Tomatensauce<br>Stuffed vegetables with minced beef and rice in Tomato sauce                                      |         |
| <b><i>Steak avec son gratin dauphinois haricots verts et sauce Roquefort</i></b>  | 23,00 € |
| Argentinisches Roastbeef mit Kartoffelgratin, grünen Bohnen und Roquefortsauce<br>Argentinian Beef Steak with potatoe gratin, green beans and Roquefort sauce |         |
| <b><i>Escalope de veau au Calvados &amp; pommes noisettes</i></b>   | 22,00 € |
| Kalbs - Schnitzel mit Calvados Sauce und pommes noisettes<br>Calf's escalope with Calvados sauce and pommes noisettes   |         |
| <b><i>Cheeseburger St. Germain</i></b>  | 13,00 € |
| 100 % Rind, Brioche, St. Germain Sauce, Comté, Salat, Tomate & Pommes frites<br>100 % Beef, Brioche, St. Germain Sauce, Comté, Salad, Tomato & French Fries   |         |

### *Le Festin de Neptune*

|   |                           |
|---|---------------------------|
| <b><i>Moules frites Bruxelles</i></b>   | 14,50 €                   |
| Miesmuscheln in Weisswein Sauce mit Pommes frites / Mussels with French Fries                     |                           |
| <b><i>Moules frites Toulouse</i></b>  | 16,50 €                   |
| Miesmuscheln in Roquefort Sauce mit Pommes frites / Mussels Roquefort with French Fries           |                           |
| <b><i>Moules frites Strassbourg</i></b>   | 15,50 €                   |
| Miesmuscheln mit Speck, Zwiebeln & Pommes frites / Mussels, Bacon, Onions & French Fries          |                           |
| <b><i>Huitres Classiques ou gratinées au Camembert</i></b>  | stk. / pcs. 3,00 / 4,00 € |
| Austern klassisch oder überbacken mit Camembert<br>Oysters classique or gratinatet with Camembert |                           |
| <b><i>Gambas flambées au pastis</i></b>   | 22,00 €                   |
| Flammbierte Riesengarnelen und Rouille / Giant Prawns with Salad & Rouille                        |                           |
| <b><i>Poisson Papillote</i></b>   | Prix du jour              |
| Fang des Tages in Folie gebacken / Catch of the day baked in papillote                            |                           |



*Ce soir*

***3 Huîtres au camembert***

3 Austern überbacken mit Camembert  
3 Oysters gratinated with Camembert

10,50 €

***Soupe tomate a' la crème fraîche***

Tomatensuppe mit Crème Fraîche & Croûtons  
Tomato Soup with Crème Fraîche and Croûtons

6,50 €

***Salade Lyonnaise***

Saisonsalat mit gebratenen Champignons und Speck  
Seasonal Salad with fried Mushrooms and Bacon

9,50 €

***Assiette St. Germain***

Auswahl französischer Spezialitäten  
Selection of French Specialties

18,00 € p.P.

***Burger Roquefort & frites***

100 % Rind, Brioche, Roquefort, Salat, Röstzwiebeln  
100 % Beef, Brioche, Bleu Cheese, Salad, crunchy Onions

14,00 €

***Tarte flambée au Saumon***

Lachs, Crème Fraîche und Spinat  
Salmon, Crème Fraîche and Spinach

12,00 €

***Filet mignon „Iberico“***

Iberico Schweinefilet mit Bratkartoffeln und Pfeffersauce  
Iberico Pork Fillet with Pomes Lyonnaise and Pepper Sauce

17,50 €