

La promenade

Restaurant - Bistrot - Terrasse au Bord de L'eau

Frühlings-/Sommermenü

Vorspeisen

<i>Auvergne-Salat (Pochiertes Ei, Rohschinken, Fourme d'Ambert, Cantal-Käse, Walnussölerautons)</i>	14.00€
<i>Avocado- und Mango-Tartar, Gambas-Ceviche mit Zitrusfrüchten</i>	14.50€
<i>Marinierter Tintenfischsalat, native Sauce</i>	15.50€
<i>Wurstbrett aus der Auvergne „Schweinefleisch aus Freilandhaltung“</i>	13.00€

Fische

<i>Froschschenkel mit Petersilie (Pommes)</i>	20.00€
<i>Fisch vom Markt (je nach Angebot) *</i>	Preis laut Kurs. Fragen Sie nach dem Schiefer.
<i>Mit Pastis flambierte Garnelen und deren Gewürze *</i>	21.00€

Fleisch

<i>Schweinschaxe gefüllt mit Kalbsbries, Portosauce *</i>	20.00€
<i>Ballotine von Geflügel, Chorizo und Mozzarella *</i>	18.00€
<i>Beef Tartar mit einem Messer geschnitten, von uns zubereitet *</i>	19.00€
<i>Das Metzgerstück der Stunde (je nach Verfügbarkeit) *</i>	Preis nach Preis. Fragen Sie nach dem Schiefer.
<i>Rinderrippe zum Teilen (je nach Ankauf: Salers, Aubrac oder Charolaise) *</i>	Preis je nach Gang. (nur von Freitagabend bis Sonntagabend).
<i>Das vegetarische Tellergericht laut Markt *</i>	14.00€

* Garnitur des Augenblicks und Sauce nach Wahl: Blauschimmelkäse - Weißer Portwein - Tatar (Sofzenzuschlag: 0,50)

Käse

<i>Teller mit Auvergne-Käses</i>	8.00€
--	-------

Nachspeisen

<i>Chocolate Dome - Leidenschaft und ihr Crunch</i>	7.00€
<i>Dessert Vanille - Rote Früchte</i>	7.00€
<i>Crème brûlée-Geschmack des Augenblicks</i>	6.50€
<i>Blätterteigtörtchen mit Früchten der Saison</i>	6.50€
<i>Kugelleis (große Auswahl an Geschmacksrichtungen)</i>	Fragen Sie nach der Karte

Sehr geehrte Kunden Entschuldigung, wenn die Übersetzung dieser Karte nicht korrekt ist.

Unser Geschäft ist Catering und wir sind für Sie da, um eine gute Zeit zu haben.



Alle unsere Gerichte sind "hausgemacht"
Nettopreise. Dienstleistungen enthalten.