

La promenade

Restaurant - Bistrot - Terrasse au Bord de L'eau

Frühlings

Vorspeisen

<i>Hausgemachte „Frankreich“ Foie Gras und Frucht-Chutney</i>	19.00€
<i>Salat nach Auvergnier Art, unsere Version</i>	15.00€
<i>Knuspriger Halbbröcker Thunfisch mit Chimichurri-Sauce</i>	17.00€
<i>Avocado-Sashimi und marinierte Garnelen mit exotischen Früchten</i>	16.00€

Fisch

<i>Marktfrischer Fang (je nach Verfügbarkeit) *</i>	Preis nach Tageskurs. Fragen Sie nach der Tafel.
<i>Froschschenkel in Knoblauch-Petersilienbutter *</i>	25.00€
<i>Gegrillte Oktopustentakel, Chorizo-Emulsion *</i>	24.00€
<i>Lachs-Tatar mit grünen Äpfeln und einem Gurken-Limetten-Shot in Vichy-Wasser</i>	23.00€

Fleisch

<i>In der Pfanne gebratene Entenbrust, Thymian- und Zitronen-Confit-Sauce *</i>	26.00€	
<i>Rindstatar, von uns selbst zubereitet und handgeschnitten *</i>	21.00€	
<i>Stück des Fleischers des Moments (je nach Verfügbarkeit) *</i>	Fragen Sie nach der Tafel	Preis nach Tageskurs.
<i>Rib-Eye-Steak zum Teilen * (je nach Verfügbarkeit: Salers, Charolais, Aubrac oder Limousine)</i>	Preis nach Tageskurs.	
<i>* Optionale Saucen: Blauschimmelkäse - Tatar</i>	1.50€	

* Saisonale Beilagen

Käse

<i>Auvergne-Käseplatte und Mesclun-Salat</i>	8.50€
--	-------

Nachspeisen

<i>Alles-Schokolade-Trend</i>	9.50€
<i>Rote Früchte und Vanille "Sonne"</i>	9.00€
<i>Crème Brûlée – Geschmacksrichtung des Tages</i>	8.00€
<i>Eiskugeln (große Auswahl an Geschmacksrichtungen)</i>	Fragen Sie nach der Eiskarten

Wir bieten Ihnen auch unser Feinschmecker-Menü an
- Vorspeise - Hauptgericht - Käse - Dessert - Hohne Getränke (Gerichte aus der Karte wählbar) für 44.00€

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"

Wir bevorzugen kurze Lieferketten, indem wir
sorgfältig ausgewählte lokale Lieferanten für Ihr Vergnügen bevorzugen...
NETTOPREISE. SERVICE INBEGRIFFEN.