

BOUILLON



CHRISTOPHE MOISAND & NAJIB BEN EL MALEKI

DIE KÜCHENCHEFS BIETEN AN :

VORSPEISEN

Hart gekochte Eier mit Mayonnaise - **3,30** 6 Schnecken - **7,80** Entenstopfleber, Toast - **9,90**
Pilzen griechischer Art - **4,20** Andalusischer Gazpacho - **3,40** Gurkensuppe und Frischer
Ziegenkäse - **4,70** Kandiertes Gemüse mit Chermoula - **4,70**

GROSSE SALATE

Sommersalat : hartgekochtes Ei, Schinken, Comté Käse,
Tomaten, Salat - **9,70** Quinoa Salat mit Garnelen, Champignons, Rucola - **11,20**
Salat Caesar mit gegrilltem Hähnchen - **9,90** Großer Salat mit Kirschtomaten und
Mozzarellabällchen, Olivenöl und Balsamico Essig - **10,30**

HAUPTGERICHTE

Fish and Chips Tartarsauce, Pommes - **10,50** Seebrassenfilet, Ratatouille, Olivenöl und
gewürfelten Tomaten Sauce - **12,70** Halber junger Hahn gebraten, scharfe Weinsauce - **9,50**
Wurst und Püree, Bohnenkraut-Saft - **8,90** Charolais Rumsteak mit Pfeffersauce - **13,20**
Schöner Teller mit gewürztem Rinder Charolais-Carpaccio, Pommes - **9,50**
In Honig marinierte Schweinerippchen, hausgemachter Ketchup - **10,60**
Rinder Tartar mit Pommes - **12,90** Traditioneller Flammenkuchen - **8,80**

ZUSÄTZLICHE BEILAGEN

Ratatouille - **2,50** - Kartoffelpüree - **2,50** - Pommes - **2,50**

NACH BELIEBEN RINDER CHAROLAIS CARPACCIO, POMMES

19,00

KÄSE

Camembert - **2,70** - Münster mit Kreuzkümmel - **2,80** - Comté - **3,40** - Frischer Ziegenkäse - **2,90**

SÜSSE SPEISEN

Milchreis, Karamell mit gezalzener Butter - **3,50** Orangenscheiben mit Honig und Zimt - **4,50**
Karamellcreme - **2,90** Kaffee Creme und sein Sablé Breton - **3,60**
2 Kugeln Eis oder Sorbet (Erdbeere, Zitrone, Passionsfrucht, Kaffee, Schokolade, Vanille) - **3,70**
Schokoladencreme brûlée - **4,00** Melone/Wassermelone/Honig/Zitrone/Ingwer - **4,00**
Schokolade oder Kaffee Liegeois - **4,90**

EINFACH SCHÖN, GUT, GÜNSTIG

	15cl	25cl	33cl	50cl	1L
Vittel	-	-	-	2,80	4,00
San Pellegrino	-	-	-	2,80	4,00
Coca-Cola / Coca Zéro	-	2,50	-	5,00	-
Schweppes / Schweppes Agrumes	-	2,50	-	-	-
Fuzetea	-	2,50	-	5,00	-
Fanta	-	2,50	-	5,00	-
Perrier	-	2,50	-	5,00	-
Jus de Tomate	-	2,50	-	5,00	-
Jus d'Orange / Jus Pomme	-	2,50	-	5,00	-
Limonade	-	2,00	-	-	-
Diabolo (Fraise, Grenadine, Menthe, Citron)	-	2,20	-	-	-
Sirop à l'eau	-	1,80	-	-	-
Bière Kronenbourg	-	2,50	3,30	5,00	-
Bière K 1947-Pils	-	2,80	3,70	5,60	-
Bière 1664 Blanche	-	3,10	4,10	6,20	-
Bière Kronenbourg + Picon	-	2,80	3,70	5,60	-
Vin Rouge Merlot IGP Rhône	2,20	3,40	-	6,80	13,60
Vin Rouge Gamay IGP Ardèche	2,20	3,40	-	6,80	13,60
Vin Blanc Chardonnay IGP Gascogne	2,20	3,40	-	6,80	13,60
Vin Blanc Sauvignon IGP Pays d'Oc	2,20	3,40	-	6,80	13,60
Vin Rosé des Alpilles IGP	2,20	3,40	-	6,80	13,60

APÉRITIFS

COCKTAILS

Apérol Spritz (12cl)	4,50
Americano Maison (12cl)	5,00
Mojito (12cl)	5,50
Virgin Mojito (12cl)	4,50

SOLOS

Ricard (2cl)	3,20
Martini, Lillet, Suze, Campari (4cl)	4,50
Whisky JB (4cl)	5,50
Kir vin blanc (13cl)	2,80
Kir Crémant d'Alsace (13cl)	4,60
Coupe de Crémant Rosé (13cl)	4,50

CAFÉS PREMIUM D'ALSACE CAFÉTERIE

Infusion, Thé	2,40
Espresso, Déca	1,90
Café allongé, Noisette	2,00
Grand café au lait	2,50
Cappuccino	2,80
Chocolat au lait	2,70

DIGESTIFS

Calvados, Cognac, Get 27 (4cl)	4,10
Poire Williams, Rhum (4cl)	4,10
Irish Coffee	6,50

WEIN FLASCHE (75CL)

ROTWEINE

IGP Collines Rhodaniennes (Petite Syrah)	25,00
Bordeaux AOC Château Malbat	17,00
Pinot Noir Tradition d'Alsace Turckheim	22,50

WEISSWEINE

Bourgogne Aligoté AOC Les Planchants	25,00
Riesling Tradition d'Alsace Turckheim	19,00
IGP Côtes de Gascogne Esprit de Joy	17,00

ROSÉWEINE

Coteaux d'Aix en Provence St Julien des Vignes	21,00
IGP Vaucluse Café Terrasse	17,80

DIE GROSSEN WEINE ZU SÜSSEN PREISEN

DIE FLASCHE 36,00

ROTWEINE

Saint Emilion. Château Magnan La Gaffelière, 2013	
Crozes Hermitage, Remizières 2017	

WEISSWEINE

Chablis, Michelet 2017	
Pouilly Fumé Cuvée Jules 2017	

SCHAUMWEIN ! (75CL)

Crémant d'Alsace Brut Lorentz	24,00
Crémant Rosé, Brut Lorentz	26,00
Champagne Lenoble Brut	54,00