

# FRENCH GRILL

YOUR DATE WITH PARIS

NEU: MONTAG@BRASSERIELAPROVENCE

## ET D'ABORD

### EIN KLASSISCHER AUFTAKT

BROT, ANCHOIADE, LA VACHE QUI RIT, OLIVENÖL „MOULIN DE LA BRAGUE“

2,50

### EIN VEGETARISCHER AUFTAKT

BROT, KRÄUTEROLIVEN, CORNICHON, KAPERNÄPFEL, GETROCKNETE TOMATEN, ZWIEBEL-CONFITURE

3,50

### EIN CHARCUTERIE AUFTAKT

BROT, LANDSCHINKEN, SALAMI, PATÉ, TERRINE

6,00

### EIN MEERES AUFTAKT

BROT, JAHRGANGS-SARDINEN IN OLIVENÖL, JAHRGANG 2013, FRANKREICH  
JAHRGANGS-ÖLSARDINEN GELTEN UNTER SARDINENLIEBHABERN ALS GROSSE DELIKATESSE. MILD IM GESCHMACK UND LEICHT MIT FLEUR DE SEL ABGESCHMECKT, SIND IN EINER DOSE CA. 5 AUSGESUCHTE SARDINEN IN BESTEM OLIVENÖL EINGELEGT. SIE SIND SAFTIG, VON ZARTER KONSISTENZ UND KÖNNTEN SO IM GANZEN GEGESSEN WERDEN.

8,00

### APÉRITIF

SHERRY SEC, MEDIUM 4,00  
MARTINI BIANCO, EXTRA DRY, ROSSO, 4,00  
NOILLY PRAT

KIR VIN BLANC 4,00  
KIR ROYAL 5,00  
AVEC CASSIS, PECHE DE VIGNE, FRAISE DU BOIS  
MIT JOHANNISBEERE, WEINBERGPFIRSICH,  
WALDERDBEERE

PERNOD 4,00  
RICARD  
5 l

CREMANT  
WEISS ODER ROSÉ 5,00

## ENTRÉES

### SOUPE DU MOIS

SUPPE DES MONATS

9,50

### RILLETTES DE CANARD

ENTEN-PATÉ MIT ZWIEBELCONFIT, KAPERNÄPFELN UND CORNICHONS

9,50

### CARPACCIO DE BOEUF

FEINES CARPACCIO VOM RINDERFILET MARINIERT MIT BASILKUM-PESTO UND PARMESAN

9,50

### TARTARE „CHARLES AZNAVOUR“

VERFEINERT MIT DEM OLIVENÖL DES GROSSEN CHANSONNIERS (AOC BAUX DE PROVENCE)  
ZARTES RINDER-TATAR AUF GERÖSTETEM LANDBROT MIT ZWIEBEL-CONFITURE UND WACHTELEI

9,50

### TERRINE DE COQUILLES ST JACQUES

JAKOBMUSCHEL-TERRINE MIT ROTEBEETE/APFELSALAT UND GEBEITZTEM BIO-LACHS AUF SALATBOUQUET

9,50

## SALADES & SANDWICHES

**SALADE CHÈVRE CHAUD DANS SON TERRINETTE DU PAIN** 12,00  
SALAT MIT GEBACKENEM ZIEGENKÄSE UND BALSAMICO-PORTWEINREDUKTION  
IN GEBACKENEM BROTTÖPFCHEN (AUF WUNSCH OHNE SPECK)

**SALADE CÉSAR AU SCAMPI DANS SON TERRINETTE DU PAIN** 12,00  
SCHMETTERLINGS-SCAMPI Á LA PASTIS UND GEMISCHTER SALAT MIT MIT PARMESANDRESSING  
IN GEBACKENEM BROTTÖPFCHEN

## GRILLADES

**ENTRECÔTE** 15,00  
SEIT 10 JAHREN DER KLASSIKER BEI UNS:  
TRADITIONELLER FRANZÖSISCHER RIB-EYE SCHNITT

**UN PLAISIR POUR DEUX:** 26,00  
**BAVETTE DE BOEUF - PREMIUM US-BEEF**  
GEGRILLTES RINDER-FLANK-STEAK FÜR 2 PERSONEN

**LA COTELETTE DUROC** 14,00  
GEGRILLTES KOTELETT VOM DUROC-SCHWEIN

**LES TROIS MERGUEZ** 11,00  
KLASSISCHE LAMMWÜSTCHEN  
MIT DIJON-KRÄUTERSENF

**SUPREME DE POULET CITRON** 13,00  
GEGRILLTE MAISPOULARDEN-SUPREME  
MARINIERT IN ZITRONE UND „QUATRE EPICES“

**LE CABILLAUD D'HIVER AU SALICORNE EN PAPILOTE**  
"IN PAPIER GEBACKEN !" 13,00  
WINTER-SKREI-FILET MIT LEICHTER SENF-BUTTER AUF  
MEERES-SPARGEL, PROVENCALISCHEM GEMÜSE-TIAN UND  
WILDREIS-VARIATION AUS DER CAMARGUE

**LAMM-BURGER BRASSERIE** 13,00  
200 GRAMM LAMM-BURGER IM ROGGENBRÖTCHEN MIT  
ZWIEBELCONFIT UND BLATTSALATEN ÜBERBACKEN MIT COMTÉ-KÄSE

## SAUCES & GARNITURES

**SAUCE BÉARNAISE** 2,50  
LUFTIG AUFGESCHLAGEN MIT ESTRAGON UND KERBEL

**POMMES-FRITES** 4,00

**SAUCE AU POIVRE** 2,50  
ROTWEIN-PFEFFER-SAUCE

**WARMER MEDITERRANER KARTOFELSALAT** 5,00

**SAUCE ROQUEFORT** 2,50  
SAHNE-ROQUEFORT-SAUCE

**KARTOFFELGRATIN** 5,00

**BEURRE DE PARIS** 2,50  
GEWÜRZBUTTER MIT FRISCHEN KRÄUTERN

**SAUTIERTES SAISON-GEMÜSE** 5,00

**DIJON-KRÄUTERSENF** 2,50

**GEMISCHTER SALAT** KLEIN 5,00  
GROSS 8,00

## DESSERTS

**UNE GANACHE CHOCOLAT D'HIVER ET SA GLACE VIN ROUGE MAISON** 8,00  
GIANDUJA-SCHOKOLADEN-CREME AUF KNUSPER-MÜRBETEIG MIT CRUMBLE UND HAUSGEMACHTEM ROTWEINEIS

**CRÈME BRULÉE FLAMBÉE** 8,00  
DESSERTKLASSIKER GEBRANNT UND FLAMBIERT MIT CALVADOS

**TARTELETTE AUX POMMES** 8,00  
WARMES APFELTARTELETTE MIT EINER KUGEL EIS DES MONATS

**ASSIETTE DE FROMAGE** 11,00  
KÄSETELLER MIT 7 FRANZÖSISCHEN KLASSIKERN UND HAUSGEMACHTE ORANGENKONFITURE  
DAZU UNSER TIP: BANYULS CORNET RIMAGE&CIE 2011 \* GRENACHE NOIR \* 40 JÄHRIGE REBEN \* EICHENFASSREIFUNG 5,00