



## ENTRÉES

**Gambas flambées, piri-piri,  
mayonnaise au citron vert, baguette**<sup>C,D,F</sup>

Flammbierte Gambas, Piri-Piri, Limetten-Mayonnaise, Baguette

*Flambéed Prawns, Piri-Piri, Lime Mayonnaise, Baguette*

€ 13

**Croquettes de poissons, crème safranée, chili**<sup>A,B,D,F,I,K</sup>

Fischkroketten, Safran-Schmand, Chili

*Fish Croquettes, Saffron-Sour Cream, Chilli*

€ 8

**Bavette d'Aloyau, fougasse, ail, sésame**<sup>A,D,K,G</sup>

F flanksteak, Fladenbrot, Knoblauch, Sesam

*F flank Steak, Flatbread, Garlic, Sesame*

€ 13

**Artichaut en entier, aioli au chili**<sup>F,K</sup>

Ganze Artischocke, Chili, Aioli

*Whole Artichoke, Chilli, Aioli*

€ 7

**Fromage de chèvre, chutney à l'abricot, brioche**<sup>A,F,K</sup>

Frittierter Ziegenkäse, Aprikosen-Chutney, Brioche

*Fried Goat Cheese, Apricot Chutney, Brioche*

€ 10

## PLATS PRINCIPAUX

### **Dorade royale en croûte, sauce vierge<sup>A,B</sup>**

Dorade Royal im Brotteig, Sauce Vierge

*Gilthead in Bread Crust, Sauce Vierge*

€ 20

### **Hot Dog de canard, choux blanc, frites<sup>A,K,F</sup>**

Enten Hot Dog, Weisskraut, Frites

*Duck Hot Dog, White Cabbage, French Fries*

€ 18

### **Steak & Frites, sauce bearnaise, salade<sup>F,I</sup>**

Steak & Frites, Sauce Béarnaise, Salat (Roast Beef)

*Steak & Frites, Sauce Béarnaise, Salad*

€ 22

### **Quiche aux artichauts, aubergine au four, fromage<sup>A,I,K,D,F</sup>**

Artischocken-Quiche, Gebackene Aubergine, Käse

*Artichoke Quiche, Baked Eggplant, Cheese*

€ 14

## BURGER SPECIAL

### **Brioche, oignons, salade, frites<sup>A</sup>**

Brioche, Zwiebel, Salat, Frites

*Brioche, Onions, Lettuce, French Fries*

mit / with:

### **POISSON: 140g Queue de homard<sup>C</sup>**

Fisch: 140g Hummerschwanz

*Fish: 140g Lobster Tail*

€ 16

### **BOEUF: 210g de Boeuf affiné, fromage<sup>F</sup>**

Fleisch: 210g Dry Aged Beef, Käse

*Meat: 210g Dry Aged Beef, Cheese*

€ 14

### **VÉGÉTARIEN: 120g de fromage de chèvre<sup>F</sup>**

Vegetarisch: 120g Ziegenkäse

*Vegetarian: 120g Goat Cheese*

€ 11

## ACCOMPAGNEMENT / SIDES

### **Pommes Allumettes, Sauce Hollandaise<sup>F,I</sup>**

Frites, Sauce Hollandaise

*Fries, Sauce Hollandaise*

€ 5.50

### **Pommes Allumettes**

Pommes Frites

*French Fries*

€ 4.00

### **Mayonnaise aux truffes<sup>F,I</sup>**

Trüffel Mayonnaise

*Truffle Mayonnaise*

€ 2.50

### **Sauce Béarnaise<sup>F,I</sup>**

Sauce Béarnaise

€ 2.50

## DESSERTS

### **Tarte au citron, fruits rouges**<sup>A,I,D,</sup>

Zitronentartelette, Beeren

*Lemon Tarte, Berries*

€ 7

### **Crème brûlée aux Madeleines**<sup>A,F,I</sup>

Crème Brûlée, Madeleines

*Crème Brûlée, Madeleines*

€ 7

## APÉRITIF

### **Blanc-Cass**

Weisswein<sup>D</sup>, Chambord Liqueur<sup>5</sup>

*White Wine<sup>D</sup>, Chambord Liqueur<sup>5</sup>*

€ 9

### **La Piscine**

Crémant<sup>D</sup>, Zitrone, Gurke

*Sparkling Wine<sup>D</sup>, Lemon, Cucumber*

€ 9

### **Pierre Rouge**

Pernod, Grenadine<sup>5</sup>, Wasser, Orange

*Pernod, Grenadine<sup>5</sup>, Water, Orange*

€ 10

### **Petite Sœur**

Lillet Rosé<sup>D</sup>, Tonic<sup>7</sup>, Limette

*Lillet Rosé<sup>D</sup>, Tonic<sup>7</sup>, Lime*

€ 10

### **Grand Frère**

Cognac, Ginger Ale<sup>5</sup>, Angostura, Orange

*Cognac, Ginger Ale<sup>5</sup>, Angostura, Orange*

€ 12

## CLASSIQUE

### **Gin & Tonic**

Bombay Sapphire, Tonic<sup>7</sup>

€ 10

### **Aperol Spritz**

Aperol<sup>5</sup>, Crémant<sup>9</sup>, Soda, Orange

€10

### **Moscow Mule**

Green Mark Vodka, Limette, Ginger Beer<sup>3</sup>, Gurke

*Green Mark Vodka, Lime, Ginger Beer<sup>3</sup>, Cucumber*

€10

### **Skinny Bitch**

Green Mark Vodka, Limette, Soda

*Green Mark Vodka, Lime, Soda*

€10



VIN MOUSSEUX & CHAMPAGNE

**Claude de Villeneuve<sup>D</sup>**

Bouvet Crémant Rosé

0.1L € 8 / 0.75L € 52

**Ruinart R<sup>D</sup>**

0.75L € 120

**Ruinart Rosé<sup>D</sup>**

0.75L € 140

**Dom Pérignon<sup>D</sup>**

0.75L € 310

VIN BLANC

**Gaul's Eleven<sup>D</sup>**

Müller Thurgau, Scheurebe, Matthias Gaul, Pfalz

0.1L € 5 / 0.75L € 35

**Eichenstetter Grauburgunder<sup>D</sup>**

Kiefer, Baden

0.1L € 5 / 0.75L € 35

**Sauvignon Blanc<sup>D</sup>**

Matthias Gaul, Pfalz

0.1L € 6 / 0.75L € 42

**Bourgogne Chardonnay<sup>D</sup>**

Albert Bichot, Burgund

0.75L € 45

**Riesling Rätzelhaft<sup>D</sup>**

Kettern & Nieport, Mosel

0.75L € 42

**Sancerre<sup>D</sup>**

Sauvignon Blanc, De La Jolive, M. Terrier Ncerre, Loire

0.75L € 42

**Chablis AOC<sup>D</sup>**

Chardonnay, Domaine Long Depaquit, Burgund

€66

**Meursault AOC<sup>D</sup>**

Chardonnay, Domaine Du Pavillon, Burgund

€88

VIN ROSÈ

**Le Gaul Rosé<sup>D</sup>**

Cabernet Sauvignon, Merlot, Spätburgunder

Matthias Gaul, Pfalz

0.1L € 5 / 0.75L € 35

**Schmetterlinge im Bauch<sup>D</sup>**

Cabernet Carol, Cabernet MitoS, Dornfelder, Spätburgunder,

Kiefer, Kaiserstuhl

0.1L € 5 / 0.75L € 35

## VIN ROUGE

### **Pas de Deux Cuvée<sup>D</sup>**

Merlot, Cabernet Sauvignon, Matthias Gaul, Pfalz

0.1L € 5,50 / 0.75L € 38

### **Lubéron la Ciboise<sup>D</sup>**

Grenache, Syrah, M.Chapoutier, Rhône

0.1L € 5 / 0.75L € 35

### **Les Grands Murets<sup>D</sup>**

Cabernet Sauvignon, Grenache, Mourvèdre, Syrah, Corbières,

Languedoc-Roussill

0.1L € 6 / 0.75L € 42

### **Secret de Famille<sup>D</sup>**

Pinot Noir, Albert Bichot, Burgund

0.75L € 54

### **Châteauneuf du Pape<sup>D</sup>**

Grenache, Syrah, Mourvedre

Domaine Duclaux, Rhône

0.75L € 78

### **Gevrey - Chambertin AOC<sup>D</sup>**

Pinot Noir, Domain Du Clos Frantin, Burgund

0.75L € 86

BIÉRES

**San Miguel** vom Fass

*draft beer*

0.3L € 4

**Pilsner Urquell**

0.33L € 4

**Weihenstephaner Weißbier** vom Fass

*draft beer*

0.3L € 4

**Weihenstephaner Helles**

*lager beer*

0.33L € 4

**Weihenstephaner Weißbier** alkoholfrei

*non-alcoholic*

0.33L € 4

**Warsteiner Pilsener** alkoholfrei

*non-alcoholic*

0.33L € 4

## BOISSONS NON ALCOLISÉES

### **Eau**

Vöslauer prickelnd oder still

*sparkling or still water*

0.25L € 3 / 0.75L € 6,50

**Coca Cola<sup>2,5</sup>, Cola Zero<sup>2,5,8,14</sup>, Sprite<sup>1,3</sup>**

0.2L € 3,50

**Orangina<sup>14</sup>**

0.25L € 4

**Bitter Lemon<sup>7</sup>, Ginger Ale<sup>5</sup>,**

**Grapefruit<sup>3</sup>, Tonic Water<sup>7</sup>**

0.2L € 3,50

### **Juices / Nectar**

Apfel, Cranberry, Orange

*Apple, Cranberry, Orange*

0.2L € 3,50

**Red Bull<sup>2,5</sup> / Sugarfee<sup>2,5,8,14</sup>**

0.25L € 5

CAFÈ

**Americano**

**Espresso**

**Doppelter Espresso / Double Espresso**

**Latte Macchiato**

**Cappuccino**

**Heiße Schokolade / Hot Chocolate**

TÉS

**Frischer Tee / Fresh Tea**

Minze und Ingwer

*Mint and Ginger*

€ 4

**Teekanne / Teapot**

English Breakfast

Morgentau –Grüner Tee / Green Tea

Sweet Kiss –Früchtetee / Fruit Tea

€ 5,50

A Getreideprodukte  
B Fisch  
C Krebstiere  
D Schwefeloxide und Sulfite  
E Sellerie  
F Milch und Laktose  
G Sesamsamen  
H Nüsse  
I Eier  
J Lupinen  
K Senf  
L Soja  
M Weichtiere  
N Erdnüsse

1 mit Konservierungsstoffen  
2 koffeinhaltig  
3 mit Antioxidationsmittel  
4 geschwefelt  
5 mit Farbstoff  
6 geschwärzt  
7 chininhaltig  
8 mit Aspartam (enthält eine Phenylalaninquelle)  
9 genetisch verändert  
10 mit Milcheiweiß  
11 mit Eiklar  
12 Eiscreme  
13 Eis mit Pflanzenfett  
14 mit Süßungsmittel  
15 mit Phosphat  
16 mit Geschmacksverstärker  
17 hergestellt aus fein zerkleinertem Fleisch  
18 Formfleischvorderschinken, aus Vorderschinkenteilen zusammengefügt

Alle Preise inkl. MwSt und in Euro.  
*All prices in Euro incl. VAT.*