

Menu à la carte- à partir de 13.01.2023
Du dimanche au jeudi
Nur von Sonntag bis Donnerstag

Entrées / Vorspeisen / Starters

Salade mêlée façon ‘Chez Maurice’ Gemischter Salat nach Art ‘Chez Maurice’ <i>Chef’s salad of mixed greens - L</i>	9,90 €
Escargots de Bourgogne persillés 6 Weinbergschnecken aus der Bourgogne in Knoblauch-Kräuterbutter <i>Half a dozen Burgundy snails in garlic-parsley butter - D,N</i>	11,90 €
Soupe à l’oignon avec crouton gratinée au Comté Zwiebelsuppe mit gratiniertem Comté Crouton <i>French onion soup, with Comté crouton au gratin - 2,5,D,I,J</i>	11,90 €
Croustillant au fromage de chèvre aux herbes sur salade de roquette crème d’avocat et oignons rouges marinés Kräuter-Ziegenkäse im Brickteig gebacken auf Rucola Salat mit Avocado creme und roten marinierten Zwiebeln <i>Goat’s cheese, herbed, in brick pastry on rocket salad, avocado cream, and pickled red onions. - D,L,5</i>	14,90 €
Rillettes d’oie accompagnées de cornichons, oignons rouge marinées et petit pains grillées Gänserillettes an Kornichons, Perlzwiebeln, rote Zwiebeln und Röstbrot <i>Goose rillettes with French gherkins, pearl onions, red onions and toasted bread – G,J</i>	12,90 €
Cuisses de grenouilles au beurre d’ail persillés sur salade de roquette Froschschenkel gebraten in Knoblauch-Kräuterbutter und Petersilie dazu Rucola Salat <i>Frog legs, pan-fried in garlic-herb butter and parsley, served with rocket salad – D</i>	15,90 €
Moules au vin blanc avec légumes-racines et pastis Miesmuscheln in Weisswein mit Wurzelgemüse und Pastis <i>Mussels in white wine with root vegetables and pastis - G</i>	17,90 €
Foie gras de canard au moelleux de Gascogne servi avec une poire au vin rouge et du toast Entenstopfleber in Süßwein aus Gascogne dazu Birne in Rotwein und getostetem Brot <i>Foie Gras de Canard – Duck liver pate in sweet white wine of the Gascogne, served with poached pear in red wine, and house-made toasted bread - G,I,J</i>	22,50 €

**Pour encore plus de choix n’oubliez pas de jeter un œil
à nos offres du jour!**

*Bitte beachten Sie unsere täglichen Angebote auf der Tafel!
Please check our blackboard for daily specials!*

Plats principaux / Hauptspeisen / Main courses

***Boudin noir sur pommes au vin rouge avec marmelade d'oignons
et purée de pommes de terre*** **23,00 €**

Französische Blutwurst mit Rotweinapfel, Zwiebelmarmelade und Kartoffelpüree
*French Blood Sausage served with crispy apples in red wine reduction,
onion marmelade and mashed potatoes - 7,A,D,E,G,I,J,K,L,*

***Chicorée gratinée au fromage à raclette avec
purée de patates douces et salade mêlée*** **23,90 €**

Chicoree mit Raclettekäse gratiniert dazu Süßkartoffelpüree und gemischten Salat
*Chicory gratinated with raclette cheese served with
mashed sweet potatoes and mixed salad C,D*

***Tartare de filet de boeuf (env.150 gr) avec jaune d'oeuf, anchois, câpres,
échalottes et cornichons sur pommes de terre "la Ratte" sautées
accompagné de salade à la vinaigrette - A,B,L*** **28,90 €**

Tartar vom Rinderfilet (ca.150gr.) mit Eigelb, Sardellen, Karpfen, Kornichons
und Echalotten dazu "la Ratte" Bratkartoffeln und Salat mit Vinaigrette
*Tartar of Beef fillet (approx.150gr.) with raw egg yolk, anchovies, capers, shallots
and French gherkins served on sauteed La Ratte potatoes and salad in vinaigrette*

***Filet de screif avec épinards en branches, pignons de pin et crème
d'écrivisses et hommarde avec pommes de terre à ciboulette*** **31,90 €**

Skreifilet mit Blattspinat , Pinienkerne und Flusskrebs-Hummerrahm
dazu Schnittlauch Kartoffeln
*Skreifilet with leaf spinach, pine nuts and crayfish lobster cream
served with chive potatoes C,B,K,N,*

Coq au Vin blanc avec pommes de terre 'La Ratte' **27,90 €**

Maishähnchen suprême in Weisswein geschmort mit klasischer Garnitur
(Perlzwiebeln, Karotten, Champignons, Speck) und 'La Ratte' Kartoffeln
*Coq au Vin Blanc – slow-cooked stew of corn-fed poulard in white wine,
glazed carrots, mushrooms, pearled onions, bacon and 'La Ratte' potatoes -E,G*

***Jou de Bœuf braisée avec choucroute alsacienne au riesling et
pommes de terre*** **31,90 €**

Geschmorte Ochsenbacken mit Elsässer Rieslingsauerkraut und Kartoffeln
Braised ox cheeks with Alsatian Riesling sauerkraut and potatoes G

***Filet de bœuf argentin en sauce au cognac et poivre, pois mange-tout
Avec lardons et pommes de terre LaRatte provençales au four*** **36,90 €**

Argentinisches Rinderfilet in Cognac-Pfeffersauce an Zuckerschoten
mit Speck und provenzalischen LaRatte Ofenkartoffeln
*Argentinean fillet of beef in cognac pepper sauce, served with sugar
snap peas with bacon and Provençal baked LaRatte potatoes - D,E,G,H*

Pour nos enfants jusqu'à 12 ans / Für Kinder bis 12 Jahre / For our young guests up to 12 years

Suprême de poulet avec purée de pommes de terre et carottes au beurre **15,90 €**
(avec une sauce, sur demande)
Maishähnchenbrust mit Kartoffelpüree und Buttermöhren,
auf Wunsch auch mit Sauce
Chicken Breast, corn-fed, with mashed potatoes and butter carrots
- with sauce on request - D

Fromages / Käse / Cheese

Assiette de 3 fromages accompagnés de sa moutarde à la figue **11,90 €**
Käseplatte 3 Sorten ca. 120 gr. und Feigensenf
Cheese platter – with fig mustard - 3 Sorts approx. 120 gr. - 2,D,G,K,L

Assiette de 5 fromages accompagnés de sa moutarde à la figue **18,90 €**
(max. 2 personnes)
Käseplatte 5 Sorten ca. 200 gr. und Feigensenf (max. 2 Personen)
Cheese platter - with fig mustard - 5 Sorts approx. 200 gr. - 2,D,G,K,L

Desserts / Nachspeisen / Desserts

Crème brûlée **11,00 €**
Vanillecreme mit einer Karamelkruste
Crème brûlée – Cream of vanilla in caramel crust A,D

Fondant au chocolat sur coulis de cassis et glace à la vanille **13,90 €**
Fondant au chocolate an Cassiscouli und Vanilleeis
Fondant Chocolate – Chocolate mousse on black currant glaze
and vanilla ice-cream A,D,I,J,

Les extras: beurre, pain, couvert, sauce **2,50 €**
Extras: Butter, Brot, Sauce Gedeck ; extras: butter, bread, sauce, place setting

Menu 3 Plats – Freitags und Samstags

Veillez composer votre menu en choisissant une entrée, un plat principal et un dessert. Le prix est indiqué à côté du plat principal

**Bitte wählen Sie jeweils eine Vorspeise, ein Hauptgang und eine Nachspeise!
Den Menuepreis entnehmen Sie bitte der Hauptspeise**

Entrées / Vorspeisen / Starters

Salade mêlée façon ‘Chez Maurice’

Gemischter Salat nach Art ‘Chez Maurice

Chef’s salad of mixed greens - L

ou / oder / or

Escargots de Bourgogne persillés

6 Weinbergschnecken aus der Bourgogne in Knoblauch-Kräuterbutter

Half a dozen Burgundy snails in garlic-parsley butter - D,N

ou / oder / or

Soupe à l’oignon avec croûton gratinée au Comté

Zwiebelsuppe mit gratiniertem Comté Crouton

French onion soup, with Comté crouton au gratin - 2,5,D,I,J

ou / oder / or

***Croustillant au fromage de chèvre aux herbes sur salade de roquette crème
d’avocat et oignons rouges marinés***

+3,90 €

Kräuter-Ziegenkäse im Brickteig gebacken auf Rucola Salat mit Avocado creme
und roten marinierten Zwiebeln

*Goat’s cheese, herbed, in brick pastry on rocket salad, avocado cream,
and pickled red onions. - D,L,5*

ou / oder / or

***Rillettes d’oie accompagnées de cornichons, oignons rouge marinés et petits
pains grillés***

+1,90 €

Gänserillettes an Kornichons, Perlzwiebeln, rote Zwiebeln und Röstbrot

Goose rillettes with French gherkins, pearl onions, red onions and toasted bread – G,J

ou / oder / or

Cuisses de grenouilles au beurre d’ail persillés sur salade de roquette

+4,90 €

Froschschenkel gebraten in Knoblauch-Kräuterbutter und Petersilie dazu Rucola Salat

Frog legs, pan-fried in garlic-herb butter and parsley, served with rocket salad - D

ou / oder / or

Moules au vin blanc avec légumes-racines et pastis

+6,90 €

Miesmuscheln in Weisswein mit Wurzelgemüse und Pastis

Mussels in white wine with root vegetables and pastis - G

ou / oder / or

***Foie gras de canard au moelleux de Gascogne servi avec une poire au vin rouge
et du toast***

+12,50 €

Entenstopfleber in Süßwein aus Gascogne dazu Birne in Rotwein
und getostetem Brot

*Foie Gras de Canard – Duck liver pate in sweet white wine of the Gascogne,
served with poached pear in red wine, and house-made toasted bread - G,I,J*

Plats principaux / Hauptspeisen / Main courses

***Boudin noir sur pommes au vin rouge avec marmelade d'oignons
et purée de pommes de terre et sauce aux pruneaux*** **45,00 €**

Französische Blutwurst mit Rotweinpfeffer, Zwiebelmarmelade und Kartoffelpüree und Pflaumensauce

*French Blood Sausage served with crispy apples in red wine reduction,
onion marmelade and mashed potatoes and plum sauce - D,E,G,I,J,L,*

ou / oder / or

***Chicorée gratinée au fromage à raclette avec
purée de patates douces et salade mêlée*** **45,90 €**

Chicoree mit Raclettekäse gratiniert dazu Süßkartoffelpüree und gemischten Salat

Chicory gratinated with raclette cheese served with

mashed sweet potatoes and mixed salad C,D

ou / oder / or

Coq au Vin blanc avec pommes de terre 'La Ratte' **48,50 €**

Maishähnchen suprême in Weisswein geschmort mit klassischer Garnitur

(Perlzwiebeln, Karotten, Champignons, Speck) und 'La Ratte' Kartoffeln

Coq au Vin Blanc – slow-cooked stew of corn-fed poulard in white wine,

glazed carrots, mushrooms, pearled onions, bacon and La Ratte potatoes -E,G

ou / oder / or

***Tartare de filet de boeuf (env.150 gr) avec jaune d'oeuf, anchois, câpres,
échalottes et cornichons sur pommes de terre "la Ratte" sautées*** **52,00 €**

accompagné de salade à la vinaigrette – A,B,L

Tartar vom Rinderfilet (ca.150gr.) mit Eigelb, Sardellen, Karpfen,

und Echalotten dazu "la Ratte" Bratkartoffeln und Salat mit Vinaigrette

Tartar of Beef fillet (approx.150gr.) with raw egg yolk, anchovies, capers, shallots

and French gherkins served on sauteed La Ratte potatoes and salad in vinaigrette

ou / oder / or

***Filet de saumon avec épinards en branches, pignons de pin et crème
d'écrivisses et homard avec pommes de terre à ciboulette*** **52,90 €**

Saumonfilet mit Blattspinat, Pinienkerne und Flusskrebs-Hummerrahm

dazu Schnittlauch Kartoffeln

Saumonfilet with leaf spinach, pine nuts and crayfish lobster cream

served with chive potatoes C,B,K,N,

ou / oder / or

***Jou de Bœuf braisée avec choucroute alsacienne au riesling et
pommes de terre*** **52,90 €**

Geschmorte Ochsenbacken mit Elsässer Rieslingsauerkraut und Kartoffeln

Braised ox cheeks with Alsatian Riesling sauerkraut and potatoes G

ou / oder / or

***Filet de bœuf argentin en sauce au cognac et poivre, pois mange-tout
Avec lardons et pommes de terre LaRatte provençales au four*** **58,90 €**

Argentinisches Rinderfilet in Cognac-Pfeffersauce an Zuckerschoten

mit Speck und provenzalischen LaRatte Ofenkartoffeln

Argentinean fillet of beef in cognac pepper sauce, served with sugar

snap peas with bacon and Provençal baked LaRatte potatoes - D,E,G,H

Desserts / Nachspeisen / Desserts ***Fromages / Käse / Cheese***

Crème brûlée

Vanillecreme mit einer Karamelkruste ,*Cream of vanilla in caramel crust* A,D
ou / oder / or

Fondant au chocolat sur coulis de cassis et glace à la vanille

+2,90 €

Fondant au chocolate an Cassiscouli und Vanilleeis

*Fondant Chocolat – Chocolate mousse on black currant glaze
and vanilla ice-cream A,D,I,J,*

ou / oder / or

Assiette de 3 fromages accompagnés de sa moutarde à la figue

Käseplatte 3 Sorten und Feigensenf

Cheese platter - with fig mustard - 3 Sorts -2,D,G,K,L

Les extras: beurre, pain, couvert, sauce

2,50 €

Extras: Butter, Brot, Sauce Gedeck ; extras: butter, bread, sauce, place setting