

**Menu à la carte**  
**du mardi au samedi à partir du 11.03.2025**  
**Dienstags mit Samstags ab 11.03.2025**

**Entrées / Vorspeisen / Starters**

<b><i>Oliven de Kalamat dénoyées noires et vertes avec de la baguette</i></b> Oliven aus Kalamat ohne Stein grün / schwarz mit Brot – I,J <i>Olives from Kalamat without stone black and green with bread</i>	<b>6,90 €</b>
<b><i>Salade mêlée façon ‘Chez Maurice’</i></b> Gemischter Salat nach Art ‘Chez Maurice’ <i>Chef’s salad of mixed greens - L</i>	<b>9,90 €</b>
<b><i>2 Morceaux Tarte flambée alsacienne à la crème sure, oignons, poireaux, fromage de brebis - D,J,A,I</i></b> 2 Stück Elsässer Flammkuchen mit Schmand, Zwiebeln, Lauch und Schafskäse vegetarisch <i>2 pieces of Alsatian tarte flambée with onions, leek and sheep’s cheese</i>	<b>9,90 €</b>
<b><i>Escargots de Bourgogne persillés et avec pastis</i></b> 6 Weinbergschnecken aus der Bourgogne in Knoblauch-Kräuterbutter und Pastis <i>Half a dozen Burgundy snails in garlic-parsley butter and pastis - D,N</i>	<b>9,90 €</b>
<b><i>Soupe à l’oignon avec crouton gratinée au Comté</i></b> Zwiebelsuppe mit gratiniertem Comté Crouton <i>French onion soup, with Comté crouton au gratin - 2,5,D,I,J</i>	<b>11,90 €</b>
<b><i>Tartare de saumon avec salade de betteraves rouges et crème de citron vert</i></b> Lachstartar mit rote Beete Salat und Limettenschmand – B,D <i>Salmon tartare with beetroot salad and lime sour cream</i>	<b>14,90 €</b>
<b><i>Cuisses de grenouilles au beurre d’ail persillés</i></b> Froschschenkel gebraten in Knoblauch-Kräuterbutter und Petersilie <i>Frog legs, pan-fried in garlic-herb butter and parsley– D</i>	<b>13,90 €</b>
<b><i>Fromage de chèvre gratiné avec du miel aux herbes sur salade de mâche, crème d’avocat et oignons rouges marinés</i></b> Ziegenkäse mit Kräuterhonig gratiniert mit Feldsalat, Avocado Creme und roten marinierten Zwiebeln <i>Goat’s cheese, au gratin with herbe honey and a side of lambs lettuce, avocado cream, and pickled red onions. - D,L,5</i>	<b>14,90 €</b>
<b><i>Rillettes d’oie accompagnées de cornichons, oignons rouges marinés et petits pains grillés</i></b> Gänserrillettes an Kornichons, Perlzwiebeln, roten Zwiebeln und Röstbrot <i>Goose rillettes with French gherkins, pearl onions, red onions and toasted bread – G,J</i>	<b>14,90 €</b>
<b><i>Foie gras de canard au moelleux de Gascogne servi avec une poire au vin rouge et du toast</i></b> Entenstopfleber in Süßwein aus der 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>	<b>24,90 €</b>

## ***Plats principaux / Hauptspeisen / Main courses***

- Boudin noir sur pommes au vin rouge avec marmelade d'oignons  
purée de pommes de terre*** **26,90 €**  
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,*
- Goulasch végétalien avec poivrons rouges, verts et jaunes, pomme vert,  
courgettes et pommes de terre*** **23,90 €**  
Veganes Gulasch mit roter, grüner, gelber Paprika, Zucchini, Apfel und Kartoffeln  
*Vegan goulash- with red, green, yellow peppers, zucchini and green apple - D*
- Dorade rôtie entière au beurre de citron et vin blanc avec pommes de terre  
sautées et salade de tomates et concombre aux oignons rouge – B,E,L,M*** **29,90 €**  
Ganze Dorade gebraten dazu Weisswein Zitronen Butter, Bratkartoffeln  
und Tomaten-Gurken-Salat mit roten Zwiebeln  
*Whole fried sea bream with white wine lemon butte served with fried potatoes  
and tomatoes cucumber salad with red oignons*
- 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*
- Steak de bœuf argentin avec sauce cognac au poivre vert, pois mange-tout,  
carottes et pommes de terre sautées*** **31,90 €**  
Argentinisches Rinderhüftsteak mit Cognac grüner Pfeffersauce dazu  
Zuckerschoten, Möhren und Bratkartoffeln  
*Argentinean beef steak with green pepper cognac sauce, sugar snap peas,  
carrots and fried potatoes - D,E*
- Epaule de bœuf braisée au porto, purée de célerie ciboulette  
et pois mange-tout et carottes*** **31,90 €**  
In Portwein geschmorte Rinderschulter an Sellerie-Schnittlauchpüree  
dazu Zuckerschoten und Möhren - E,G  
*Beef shoulder braised in Portwine, celery chive puree and sugar snap peas and carrots*

## ***Desserts / Nachspeisen / Desserts***

<b><i>Crème brûlée</i></b>	<b>11,00 €</b>
Vanillecreme mit einer Karamelkruste <i>Crème brûlée – Cream of vanilla in caramel crust - A,D</i>	
<b><i>Mousse au chocolat avec chantilly sur coulis de cassis et cerise</i></b>	<b>13,90 €</b>
Schokoladenmousse an Schlagsahne und Cassiscouli und Kirschen- A,D <i>Chocolate mousse with whipped cream on black currant glaze and cherries</i>	
<b><i>Glace à la vanille avec liqueur de cassis de Bourgogne double crème</i></b>	<b>11,00 €</b>
Vanilleeis mit schwarzem Johannisbeerlikör double crème aus der Bourgogne <i>Vanilla ice cream with cassis liqueur de Bourgogne double cream – D,A,G</i>	

## ***Fromages / Käse / Cheese***

<b><i>Assiette de 3 fromages accompagnés de sa moutarde à la figue</i></b>	<b>11,90 €</b>
Käseplatte 3 Sorten ca. 120 gr. und Feigensenf <i>Cheese platter – with fig mustard - 3 Sorts approx. 120 gr. -2,D,G,K,L</i>	
<b><i>Assiette de 5 fromages accompagnés de sa moutarde à la figue (max. 2 personnes)</i></b>	<b>19,90 €</b>
Käseplatte 5 Sorten ca. 200 gr. und Feigensenf ( max. 2 Personen) <i>Cheese platter - with fig mustard - 5 Sorts approx. 200 gr. - 2,D,G,K,L</i>	

<b><i>Les extras: beurre, pain, couvert, sauce</i></b>	<b>3,00 €</b>
<i>Extras: Butter, Brot, Sauce Gedeck ; extras: butter, bread, sauce, place setting</i>	

# **Menue Chez Maurice 1 à 45,00€**

## ***Entrées / Vorspeisen / Starters***

***Salade mêlée façon ‘Chez Maurice’***

Gemischter Salat nach Art ‘Chez Maurice

*Chef’s salad of mixed greens - L*

**oder**

***Escargots de Bourgogne persillés et avec pastis***

6 Weinbergschnecken aus der Bourgogne in Knoblauch-Kräuterbutter und Pastis

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

**oder**

***Soupe à l’oignon avec crouton gratinée au Comté***

Zwiebelsuppe mit gratiniertem Comté Crouton

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

## ***Plats principaux / Hauptspeisen / Main courses***

***Boudin noir sur pommes au vin rouge avec marmelade d’oignons***

***purée de pommes de terre***

Französische Blutwurst mit Rotweinpfeffer, 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,*

**oder**

***Goulasch végétalien avec poivrons rouges, verts et jaunes, pomme vert,***

***courgettes et pommes de terre***

Veganes Gulasch mit roter, grüner, gelber Paprika, Zucchini, Apfel und Kartoffeln

*Vegan goulash- with red, green, yellow peppers, zucchini and green apple*

**oder**

***Coq au vin blanc avec pommes de terre ‘La Ratte’***

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*

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

***Assiette de 3 fromages accompagnés de sa moutarde à la figue***

Käseplatte 3 Sorten ca. 120 gr. und Feigensenf

*Cheese platter – with fig mustard - 3 Sorts approx. 120 gr. -2,D,G,K,L*

**oder**

***Crème brûlée***

Vanillecreme mit einer Karamelkruste

*Crème brûlée – Cream of vanilla in caramel crust - A,D*

**oder**

***Glace à la vanille avec liqueur de cassis de Bourgogne double crème***

Vanilleeis mit schwarzem Johannisbeerlikör double crème aus der Bourgogne

*Vanilla ice cream with cassis liquer de Bourgogne double cream – D,A,G*

# **Menue Chez Maurice 2 à 55,00€**

## **Entrées / Vorspeisen / Starters**

**Tartare de saumon avec salade de betteraves rouges et crème de citron vert**

Lachstartar mit rote Beete Salat und Limettenschmand – B,D

*Salmon tartare with beetroot salad and lime sour cream*

**oder**

**Fromage de chèvre gratiné avec du miel aux herbes sur  
salade de mâche, crème d'avocat et oignons rouges marinés**

Ziegenkäse mit Kräuterhonig gratiniert mit Feldsalat, Avocado Creme  
und roten marinierten Zwiebeln

*Goat's cheese, au gratin with herbe honey and a side of lambs lettuce,  
avocado cream, and pickled red onions. - D,L,5*

**oder**

**Rillettes d'oie accompagnées de cornichons, oignons rouges marinés et petits  
pains grillés**

Gänserrillettes an Kornichons, Perlzwiebeln, roten Zwiebeln und Röstbrot

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

## **Plats principaux / Hauptspeisen / Main courses**

**Dorade rôtie entière au beurre de citron et vin blanc avec pommes de terre  
sautées et salade de tomates et concombre aux oignons rouge – B,E,L,M**

Ganze Dorade gebraten dazu Weisswein Zitronen Butter, Bratkartoffeln  
und Tomaten-Gurken-Salat mit roten Zwiebeln

*Whole fried sea bream with white wine lemon butte served with fried potatoes  
and tomatoes cucumber salad with red onions*

**oder**

**Steak de bœuf argentin avec sauce cognac au poivre vert, pois mange-tout,  
carottes et pommes de terre sautées**

Argentinisches Rinderhüftsteak mit Cognac grüner Pfeffersauce dazu  
Zuckerschoten, Möhren und Bratkartoffeln

*Argentinean beef steak with green pepper cognac sauce, sugar snap peas,  
carrots and fried potatoes - D,E*

**oder**

**Epaule de bœuf braisée au porto, purée de célerie ciboulette  
et pois mange-tout et carottes**

In Portwein geschmorte Rinderschulter an Sellerie-Schnittlauchpüree  
dazu Zuckerschoten und Möhren E,G

*Beef shoulder braised in Portwine, celery chive puree and sugar snap peas and carrots*

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

**Assiette de 3 fromages accompagnés de sa moutarde à la figue**

Käseplatte 3 Sorten und Feigensenf Cheese platter – with fig mustard - -2,D,G,K,L

**oder**

**Mousse au chocolat avec chantilly sur coulis de cassis et cerise**

Schokoladenmousse an Schlagsahne und Cassiscouli und Kirschen - A,D

*Chocolate mousse with whipped cream on black currant glaze and cherries*

**oder**

**Crème brûlée**

Vanillecreme mit einer Karamelkruste

*Crème brûlée – Cream of vanilla in caramel crust - A,D*

## ***Menu à la carte le lundi***

### ***Entrées / Vorspeisen / Starters***

- Salade mêlée façon 'Chez Maurice'*** **9,90 €**  
Gemischter Salat nach Art 'Chez Maurice  
*Chef's salad of mixed greens - L*
- 2 Morceaux Tarte flambée alsacienne à la crème sure, oignons, poireaux, fromage de brebis - D,J,A,I*** **9,90 €**  
2 Stück Elsässer Flammkuchen mit Schmand, Zwiebeln, Lauch und Schafskäse vegetarisch  
*2 pieces of Alsatian tarte flambée with onions, leek and sheep's cheese*
- Escargots de Bourgogne persillés et avec pastis*** **9,90 €**  
6 Weinbergschnecken aus der Bourgogne in Knoblauch-Kräuterbutter und Pastis  
*Half a dozen Burgundy snails in garlic-parsley butter and pastis - D,N*
- Soupe à l'oignon avec crouton gratinée au Comté*** **11,90 €**  
Zwiebelsuppe mit gratiniertem Comté Crouton  
*French onion soup, with Comté crouton au gratin - 2,5,D,I,J*
- Chicorée rôtie gratinée à la raclette et crème de citron vert*** **12,90 €**  
Chicoree überbacken mit Raclette dazu Limettenschmand  
*Fried chicory au gratin with raclette and lime sour cream – D*
- Tartare de saumon avec salade de betteraves rouges et crème de citron vert*** **14,90 €**  
Lachstartar mit rote Beete Salat und Limettenschmand – B,D  
*Salmon tartare with beetroot salad and lime sour cream*
- Fromage de chèvre gratiné avec du miel aux herbes sur salade de mâche, crème d'avocat et oignons rouges marinés*** **14,90 €**  
Ziegenkäse mit Kräuterhonig gratiniert mit Feldsalat, Avocado Creme und roten marinierten Zwiebeln  
*Goat's cheese, au gratin with herbe honey and a side of lambs lettuce, avocado cream, and pickled red onions. - D,L,5*
- Rillettes d'oie accompagnées de cornichons, oignons rouges marinés et petits pains grillés*** **14,90 €**  
Gänserillettes an Kornichons, Perlzwiebeln, roten Zwiebeln und Röstbrot  
*Goose rillettes with French gherkins, pearl onions, red onions and toasted bread – G,J*
- Foie gras de canard au moelleux de Gascogne servi avec une poire au vin rouge et du toast*** **24,90 €**  
Entenstopfleber in Süßwein aus der 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***

- Goulasch végétalien avec poivrons rouges, verts et jaunes, pomme vert, courgettes et pommes de terre - I,G,E,D*** **23,90 €**  
Veganes Gulasch mit roter, grünerl gelber Paprika, Zucchini, Apfel und Kartoffeln  
*Vegan goulash- with red, green, yellow peppers, zucchini and green apple*
- Boudin noir sur pommes au vin rouge avec marmelade d'oignons purée de pommes de terre*** **26,90 €**  
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,*
- Epaule de bœuf braisée au porto, purée de célerie ciboulette et pois mange-tout et carottes*** **31,90 €**  
In Portwein geschmorte Rinderschulter an Sellerie-Schnittlauchpüree dazu Zuckerschoten und Möhren -I,G,E,D  
*Beef shoulder braised in Portwine, celery chive puree and sugar snap peas and carrots*

## ***Desserts / Nachspeisen / Desserts***

- Crème brûlée*** **11,00 €**  
Vanillecreme mit einer Karamelkruste  
*Crème brûlée – Cream of vanilla in caramel crust - A,D*
- Mousse au chocolat avec chantilly à la vanille sur coulis de cassis*** **13,90 €**  
Schokoladenmousse an Vanilleschlagsahne und Cassiscouli - A,D  
*Chocolate mousse with vanilla whipped cream on black currant glaze*
- Glace à la vanille avec liqueur de cassis de Bourgogne double crème*** **11,00 €**  
Vanilleeis mit schwarzem Johannisbeerlikör double crème aus der Bourgogne  
*Vanilla ice cream with cassis liquer de Bourgogne double cream – D,A,G*

## ***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 (max. 2 personnes)*** **19,90 €**  
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*

- Les extras: beurre, pain, couvert, sauce*** **3,00 €**  
*Extras: Butter, Brot, Sauce Gedeck ; extras: butter, bread, sauce, place setting*