

## ***Menu 3 Plats - à partir de 12.04.2022***

***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

***Saint-Jacques grillées sur une crème de betterave et raifort accompagnés  
d'un caviar de saumon, poireaux marinés et poivre rosé***

**+5,90 €**

Gebratene Jacobsmuscheln auf Rote-Bete Meerrettich Schmand mit

Lachskaviar eingelegtem Porree und Roas Pfeffer

*Fried scallops on beetroot and horseradish sour cream with salmon caviar,  
pickled leek and pink peppercorns - B,E,G,D*

ou / oder / or

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

**+8,00 €**

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***

***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 Rotweinpapfel, 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*

***Composition végétalienne du Chef – Assiette des légumes variés*** **46,90 €**

Vegane Variation – Gemischte Gemüse Platte

*Vegan Platter - Mixed vegetable platter – H,I,K,L,M,E,G  
ou / oder / or*

***Loup de mer entière rôti, pois gourmand accompagné d'un ragout de  
pommes de terre aux olives et avec herbes à l'ail*** **48,90 €**

Ganzer Wolfsbarsch gebraten an Zuckerschotensalat und Kartoffel-Ragout mit Oliven, Kräuter und Knoblauch,

*Whole seabass, pan-fried, served on snow peas and potato ragout  
with olives, herbs and garlic – B,J,G,E*

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  
accompagné de salade à la vinaigrette*** **52,00 €**

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

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

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*

ou / oder / or

***Entrecôte du Charolais avec beurre café de Paris, ratatouille,  
ses pommes allumettes et sa mayonnaise aux truffes et au safran*** **52,90 €**

Entrecôte vom Charolais mit Café de Paris Butter an Ratatouille und

Pomme Allumette mit Safran-Trüffel Mayonnaise

*Entrecote of Charolais with herbed Café de Paris Butter, served with Ratatouille*

*and fried potato sticks - pomme allumette - with saffron-truffle mayonnaise– A,D,E,L*

ou / oder / or

***Cuisse de canard de Barbarie, tomates au vin rouge et  
purée de célerie et roquette*** **52,90 €**

Entenkeule an Rotwein Tomaten mit einem Sellerie Rucola Püree

*Barabarie duck leg, served on celery-rocket salad puree,*

*and tomatoes braised in red wine – E,G,L*

***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***

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,***

*Extras: Butter, Brot, Gedeck ; extras: butter, bread, place-setting*

**2,00 €**

# *Menu à la carte*

## *Du dimanche au jeudi – Von Sonntag bis Donnerstag*

### *Entrées / Vorspeisen / Starters*

<p><b><i>Salade mêlée façon ‘Chez Maurice’</i></b>            Gemischter Salat nach Art ‘Chez Maurice’  <i>Chef’s salad of mixed greens - L</i></p>	<p><b><i>Groß</i></b>      <b><i>11,90 €</i></b>  <b><i>Klein</i></b>      <b><i>6,90 €</i></b></p>
<p><b><i>Escargots de Bourgogne persillés</i></b>            6 Weinbergschnecken aus der Bourgogne in Knoblauch-Kräuterbutter  <i>Half a dozen Burgundy snails in garlic-parsley butter - D,N</i></p>	<p><b><i>11,90 €</i></b></p>
<p><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></p>	<p><b><i>11,90 €</i></b></p>
<p><b><i>Croustillant au fromage de chèvre aux herbes sur salade de roquette crème d’avocat et oignons rouges marinés</i></b>            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></p>	<p><b><i>14,90 €</i></b></p>
<p><b><i>Rillettes d’oie accompagnées de cornichons, oignons rouge marinées et petit pains grillées</i></b>            Gänserillettes an Kornichons, Perlzwiebeln, rote Zwiebeln und Röstbrot  <i>Goose rillettes with French gherkins, pearl onions, red onions and toasted bread – G,J</i></p>	<p><b><i>12,90 €</i></b></p>
<p><b><i>Cuisses de grenouilles au beurre d’ail persillés sur salade de roquette</i></b>            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></p>	<p><b><i>15,90 €</i></b></p>
<p><b><i>Saint-Jacques grillées sur une crème de betterave et raifort accompagnés d’un caviar de saumon, poireaux marinés et poivre rosé</i></b>            Gebratene Jacobsmuscheln auf Rote-Bete Meerrettich Schmand mit Lachskaviar eingelegtem Porree und Roas Pfeffer  <i>Fried scallops on beetroot and horseradish sour cream with salmon caviar, pickled leek and pink peppercorns – B,E,G,D</i></p>	<p><b><i>16,90 €</i></b></p>
<p><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 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></p>	<p><b><i>18,90 €</i></b></p>

***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,*
- Composition végétalienne du Chef – Assiette des légumes variés*** **24,90 €**  
Vegane Variation – Gemischte Gemüse Platte  
*Vegan Platter - Mixed vegetable platter – H,I,K,L,M,E,G*
- 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*** **28,90 €**  
– 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*
- Loup de mer entière rôti, pois gourmand accompagné d'un ragout de pommes de terre aux olives et avec herbes à l'ail*** **28,90 €**  
Ganzer Wolfsbarsch gebraten an Zuckerschotensalat und Kartoffel-Ragout mit Oliven, Kräuter und Knoblauch,  
*Whole seabass, pan-fried, served on snow peas and potato ragout with olives, herbs and garlic – B,J,G,E*
- 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*
- Entrecôte du Charolais avec beurre café de Paris, ratatouille, ses pommes allumettes et sa mayonnaise aux truffes et au safran*** **31,90 €**  
Entrecôte vom Charolais mit Café de Paris Butter an Ratatouille und Pomme Allumette mit Safran-Trüffel Mayonnaise  
*Entrecote of Charolais with herbed Café de Paris Butter, served with Ratatouille and fried potato sticks - pomme allumette - with saffron-truffle mayonnaise– A,D,E,L*
- Cuisse de canard de Barbarie, tomates au vin rouge et purée de célerie et roquette*** **29,90 €**  
Entenkeule an Rotwein Tomaten mit einem Sellerie Rucola Püree  
*Barabarie duck leg, served on celery-rocket salad puree, and tomatoes braised in red wine – E,G,L*

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

***Les extras: beurre, pain, couvert,*** **2,00 €**

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