

Menu à la carte – du mardi au samedi à partir du 15.04.2024

Entrées / Vorspeisen / Starters

- Salade mêlée façon ‘Chez Maurice’*** **9,90 €**
Gemischter Salat nach Art ‘Chez Maurice’
Chef’s salad of mixed greens - L
- Escargots de Bourgogne persillés*** **11,90 €**
6 Weinbergschnecken aus der Bourgogne in Knoblauch-Kräuterbutter
Half a dozen Burgundy snails in garlic-parsley butter - D,N
- Soupe à l’oignon avec crouton gratiné au Comté*** **11,90 €**
Zwiebelsuppe mit gratiniertem Comté Crouton
French onion soup, with Comté crouton au gratin - 2,5,D,I,J
- 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
- Cuisses de grenouilles au beurre d’ail persillés sur salade de roquette*** **15,90 €**
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
- Gambas poêlées à l’ail, crème d’avocat et mâche aux oignons rouges*** **12,90 €**
Gebratene Tiefseegarnelen mit Knoblauch dazu Avocadocreme und
Feldsalat mit roten Zwiebeln
*Fried deep sea prawns with garlic, avocado cream and lamb’s lettuce
with red onions – B,E,G*
- Foie gras de canard au moelleux de Gascogne servi avec une poire au vin rouge
et du toast*** **23,50 €**
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*** **25,00 €**
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*

- Végan - Salade de lentilles de lePuy à la mâche, riz rouge de Camargue** **23,90 €**
sauce curry, avec aubergines grillées et tomates grillées gratinées
en croûte d'herbes - D,E,G,I
 LePuy Linsen - Feldsalat, roter Reis aus der Camargue mit Paprika-Currysauce
 dazu gegrillte Aubergine und Grilltomate mit Kräuterkruste überbacken
LePuy lentils-lamb's lettuce salad, red rice from the Camargue with paprika-currysauce
grilled eggplant and gratinated grilled tomatoes with a herb crust
- Quiche au fromage de brébis avec épinards et poireaux** **24,90 €**
salade de tomates
et crème sure au citron vert - A,D
 Schafskäse- Lauch- Spinat Quiche dazu Tomatensalat und Limetten Schmand
Quiche with sheep cheese spinach leek quiche with tomato salad
and lime sour cream
- Tartare de boeuf argentin (env.150 gr) avec jaune d'oeuf, anchois, câpres,** **31,90 €**
échalottes et cornichons sur pommes de terre "la Ratte" sautées
accompagné de salade à la vinaigrette - A,B,L
 Tartar vom Rinderfilet (ca.150gr.) mit Eigelb, Sardellen, Kapern, 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
- Steak de thon avec jeune pousse d'épinard, asperges vertes et tomate cerise** **29,90 €**
mijotées au vin blanc et citron, à l'estragon, câpres frites et poivre rose et
potatoes de terre 'La Ratte' - B,D,E
 Thunfischsteak mit in Weisswein und Zitrone gedünsteten Babyblattspinat
 und grünem Spargel, Estragon, frittierte Kapern und rosa Pfeffer, la Ratte Kartoffeln
Tuna steak with baby leaf spinach, green asparagus and cherry tomatoes braised in
white wine and lemon, tarragon, fried capers, pink pepper and 'La Ratte' potatoes
- Coq au Vin blanc avec** **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
- Joue de bœuf braisée, choucroute au Riesling et pommes de terre sautées** **31,90 €**
 Geschmorte Ochsenbacken dazu Riesling-Sauerkraut und Bratkartoffeln
Braised ox cheeks with Riesling sauerkraut and fried potatoes -E,G
- Filet de bœuf argentin en sauce cerise au vin rouge,** **38,90 €**
purée de pommes de terre violettes et pois mange-tout
 Argentinisches Rinderfilet in Rotwein-Kirschsauce dazu lila Kartoffelpüree
 und Zuckerschoten
Argentinean fillet of beef with red wine -cherry sauce, purple mashed potatoes
and snow peas - D,E
- Râble de lapin aux chou pointu, chou-rave et pousses d'épinards avec** **27,90 €**
sauce abricot et pommes de terre LaRatte roties
 Kaninchenrücken mit gedünsteten Spitzkohl, Kohlrabi und Babyblattspinat
 dazu gebratenen laRatte Kartoffeln
Rabbit saddle fillet with pointed cabbage, Kohlrabi and baby leaf spinach
with Apricot sauce and roasted LaRatte potatoes -E,G

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

Émincé de filet de bœuf argentin avec carottes au beurre et purée de pommes de terre -E,G **18,90 €**

Rinderfiletspitzen geschnetzelt mit Kartoffelpüree und Buttermöhren,
Sliced beef fillet tips with buttered carrots and mashed potatoes

Spaghetti en sauce tomate avec fromage de parmesan **11,90 €**

Spaghetti mit Tomatensauce und Parmesankäse
Spaghetti with tomato sauce and parmesan cheese – I,D,E

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

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

« Amour chaude » Tarte au fromage blanc à la crème avec cerises chaudes et glace à la pistache – A,D,H,K **13,90 €**

“Heiße liebe” Käse Sahne Tarte mit heißen Kirschen und Pistazieneis
“Hot love” Creamcheese tart with hot cherries and pistachio ice cream

Les extras: beurre, pain, couvert, sauce **2,50 €**

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

Menu 3 Plats

Veillez composer votre menu en choisant 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

Escargots de Bourgogne persillés

6 Weinbergschnecken aus der Bourgogne in Knoblauch-Kräuterbutter
Half a dozen Burgundy snails in garlic-parsley butter - D,N

Soupe à l’oignon avec crouton gratiné au Comté

Zwiebelsuppe mit gratiniertem Comté Crouton
French onion soup, with Comté crouton au gratin - 2,5,D,I,J

***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*

+3,90 €

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

Gänserillettes an Kornichons, Perlzwiebeln, roten Zwiebeln und Röstbrot
Goose rillettes with French gherkins, pearl onions, red onions and toasted bread - G,J

+3,90 €

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

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

+4,90 €

Gambas poêlées à l’ail, crème d’avocat et mâche aux oignons rouges

Gebratene Tiefseegarnelen mit Knoblauch dazu Avocadocreme und
Feldsalat mit roten Zwiebeln
*Fried deep sea prawns with garlic, avocado cream and lamb’s lettuce
with red onions - B,E,G*

+1,90 €

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

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*

+12,50 €

Plats principaux / Hauptspeisen / Main courses

Boudin noir sur pommes au vin rouge avec marmelade d'oignons et purée de pommes de terre 47,00 €

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,

Végan - Salade de lentilles de lePuy à la mâche, riz rouge de Camargue sauce curry, avec aubergines grillées et tomates grillées gratinées en croûte d'herbes - D,E,G,I 45,90 €

LePuy Linsen - Feldsalat, roter Reis aus der Camargue mit Paprika-Currysauce dazu gegrillte Aubergine und Grilltomate mit Kräuterkruste überbacken
LePuy lentils-lamb's lettuce salad, red rice from the Camargue with paprika-currysauce grilled eggplant and gratinated grilled tomatoes with a herb crust

Quiche au fromage de brébis avec épinards et poireaux salade de tomates et crème sure au citron vert - A,D 46,90 €

Schafskäse- Lauch- Spinat Quiche dazu Tomatensalat und Limetten Schmand
Quiche with sheep cheese spinach leek quiche with tomato salad and lime sour cream

Tartare de boeuf argentin (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 53,90 €

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

Steak de thon avec jeune pousse d'épinard, asperges vertes et tomate cerise mijotées au vin blanc et citron, à l'estragon, câpres frites et poivre rose et pommes de terre 'La Ratte' - B,D,E 51,90 €

Thunfischsteak mit in Weisswein und Zitrone gedünsteten Babyblattspinat und grünem Spargel, Estragon, frittierte Kapern und rosa Pfeffer, la Ratte Kartoffeln
Tuna steak with baby leaf spinach, green asparagus and cherry tomatoes braised in white wine and lemon, tarragon, fried capers, pink pepper and 'La Ratte' potatoes

Coq au Vin blanc avec pommes de terre 'La Ratte' 49,90 €

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

Joue de bœuf braisée, choucroute au Riesling et pommes de terre sautées 53,90 €

Geschmorte Ochsenbacken dazu Riesling-Sauerkraut und Bratkartoffeln
Braised ox cheeks with Riesling sauerkraut and fried potatoes -E,G

***Filet de bœuf argentin en sauce cerise au vin rouge,
purée de pommes de terre violettes et pois mange-tout*** **60,90 €**
Argentinisches Rinderfilet in Rotwein-KirschsaUCE dazu lila Kartoffelpüree
und Zuckerschoten
*Argentinean fillet of beef with red wine -cherry sauce, purple mashed potatoes
and snow peas - D,E*

***Râble de lapin aux chou pointu, chou-rave et pousses d'épinards avec
sauce abricot et pommes de terre LaRatte roties*** **49,90 €**
Kaninchenrücken mit gedünsteten Spitzkohl, Kohlrabi und Babyblattspinat
dazu gebratenen laRatte Kartoffeln
*Rabbit saddle fillet with pointed cabbage, Kohlrabi and baby leaf spinach
with Apricot sauce and roasted LaRatte potatoes -E,G*

Fromages / Käse / Cheese

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

***Assiette de 5 fromages accompagnés de sa moutarde à la figue
(max. 2 personnes)*** **+ 8,90 €**
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

Desserts / Nachspeisen / Desserts

Crème brûlée
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 **+2,90 €**
Schokoladenmousse an Vanilleschlagsahne und Cassiscouli
*Chocolate mousse with vanilla whipped cream on black currant glaze
- A,D*

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

***« Amour chaude » Tarte au fromage blanc à la crème avec
cerises chaudes et glace à la pistache – A,D,H,K*** **+2,90 €**
“Heiße liebe” Käse Sahne Tarte mit heißen Kirschen und Pistazieneis
“Hot love” Creamcheese tart with hot cherries and pistachio ice cream

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

Menu à la carte

chaque lundi – jeden Montag

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 €
Gambas poêlées à l’ail, crème d’avocat et mâche aux oignons rouges Gebratene Tiefseegarnelen mit Knoblauch dazu Avocado creme und Feldsalat mit roten Zwiebeln <i>Fried deep sea prawns with garlic, avocado cream and lamb’s lettuce with red onions – B,E,G</i>	12,90 €
Fromage de chèvre gratiné avec du miel aux herbes sur salade de mâche, crème d’avocat et oignons rouges marinés Ziegenkäse mit Kräuterrhonig 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>	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>	14,90 €
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>	23,50 €

Plats principaux / Hauptspeisen / Main courses

Quiche au fromage de brébis avec épinards et poireaux salade de tomates et crème sure au citron vert - A,D Schafskäse- Lauch- Spinat Quiche dazu Tomatensalat und Limetten Schmand <i>Quiche with sheep cheese spinach leek quiche with tomato salad and lime sour cream</i>	24,90 €
Boudin noir sur pommes au vin rouge avec marmelade d’oignons et purée de pommes de terre Französische Blutwurst mit Rotweinpfeffer, Zwiebelmarmelade und Kartoffelpüree <i>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,</i>	25,00 €

<i>Joue de bœuf braisée, choucroute au Riesling et pommes de terre sautées</i>	31,90 €
Geschmorte Ochsenbacken dazu Riesling-Sauerkraut und Bratkartoffeln <i>Braised ox cheeks with Riesling sauerkraut and fried potatoes -E,G</i>	
<i>Tartare de boeuf Argentin (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</i>	31,90 €
Tartar vom Rinderfilet (ca.150gr.) mit Eigelb, Sardellen, Karpfern, Kornichons und Echalotten dazu "la Ratte" Bratkartoffeln und Salat mit Vinaigrette <i>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</i>	
<i>Steak de thon avec jeune pousse d'épinard, asperges vertes et tomate cerise mijotées au vin blanc et citron, à l'estragon, câpres frites et poivre rose et pommes de terre 'La Ratte' – B,D,E</i>	29,90 €
Thunfischsteak mit in Weisswein und Zitrone gedünsteten Babyblattspinat und grünem Spargel, Estragon, frittierte Kapern und rosa Pfeffer, la Ratte Kartoffeln <i>Tuna steak with baby leaf spinach, green asparagus and cherry tomatoes braised in white wine and lemon, tarragon, fried capers, pink pepper and 'La Ratte' potatoes</i>	
<i>Bœuf bourguignon – Goulasch de bœuf braisé au vin rouge avec garniture classique (oignons perlés, champignons, carottes et lard) avec pommes de terre aux herbes</i>	28,90 €
In Rotwein geschmortes Rindergulasch mit klasisscher Garnitur (Perlzwiebeln, Speck, Karotten, Champignons) dazu Kräuterkartoffeln - Auch ohne Speck möglich -E,G <i>Beef goulash braised in red wine with classsic garnish (pearl onion, mushrooms, carrots and bacon) plus herb potatoes</i>	

Fromages / Käse / Cheese

<i>Assiette de 3 fromages accompagnés de sa moutarde à la figue</i>	11,90 €
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>	
<i>Assiette de 5 fromages accompagnés de sa moutarde à la figue (max. 2 personnes)</i>	19,90 €
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>	

Desserts / Nachspeisen / Desserts

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