

Menu à la carte
du mardi au samedi à partir du 11.04.2025
Dienstags bis Samstags ab 11.04.2025

Entrées / Vorspeisen / Starters

<i>Oliven de Kalamat dénoyées noires et vertes avec de la baguette</i> Oliven aus Kalamat ohne Stein grün / schwarz mit Brot – I,J <i>Olives from Kalamat without stone black and green with bread</i>	7,90 €
<i>Salade mêlée façon ‘Chez Maurice’</i> Gemischter Salat nach Art ‘Chez Maurice’ <i>Chef’s salad of mixed greens - L</i>	11,90 €
<i>Escargots de Bourgogne persillés et avec pastis</i> 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>	11,90 €
<i>2 Morceaux Tarte flambée alsacienne à la crème sure, oignons, poireaux, fromage de brebis - D,J,A,I</i> 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>	12,90 €
<i>Soupe à l’oignon avec crouton gratinée au Comté</i> Zwiebelsuppe mit gratiniertem Comté Crouton <i>French onion soup, with Comté crouton au gratin - 2,5,D,I,J</i>	12,90 €
<i>Tartare de saumon avec salade de betteraves rouges et crème de citron vert</i> Lachstartar mit rote Beete Salat und Limettenschmand – B,D <i>Salmon tartare with beetroot salad and lime sour cream</i>	15,90 €
<i>Rillettes d’oie accompagnées de cornichons, oignons rouges marinés et petits pains grillés</i> Gänserillettes an Kornichons, Perlzwiebeln, roten Zwiebeln und Röstbrot <i>Goose rillettes with French gherkins, pearl onions, red onions and toasted bread – G,J</i>	14,90 €
<i>Cuisses de grenouilles au beurre d’ail persillés</i> Froschschenkel gebraten in Knoblauch-Kräuterbutter und Petersilie <i>Frog legs, pan-fried in garlic-herb butter and parsley– D</i>	15,90 €
<i>Fromage de chèvre gratiné avec du miel aux herbes sur salade de mâche, crème d’avocat et oignons rouges marinés</i> 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>	16,90 €
<i>Foie gras de canard au moelleux de Gascogne servi avec une poire au vin rouge et du toast</i> 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>	26,90 €

Plats principaux / Hauptspeisen / Main courses

- Boudin noir sur pommes au vin rouge avec marmelade d'oignons*** **26,90 €**
purée de pommes de terre
Französische Blutwurst mit Rotweinalpfel, 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,*** **23,90 €**
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 - D
- Dorade rôtie entière au beurre de citron et vin blanc avec pommes de terre*** **29,90 €**
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 oignons
- Coq au vin blanc avec pommes de terre ‘La Ratte’*** **28,90 €**
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,*** **31,90 €**
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
- Epaule de bœuf braisée au porto, purée de célerie ciboulette*** **31,90 €**
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
- Les extras: beurre, pain, couvert, assiette, sauce - chaque une*** **3,00€**
Extras: Butter, Brot, Sauce, Teller, Gedeck - jeweils :
Extras: butter, bread, sauce, plate, place setting - each:

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 sur coulis de cassis et cerise</i>	13,90 €
Schokoladenmousse an Schlagsahne und Cassiscouli und Kirschen- A,D <i>Chocolate mousse with whipped cream on black currant glaze and cherries</i>	
<i>Glace à la vanille avec liqueur 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>	

Fromages / Käse / Cheese

<i>Assiette de 3 fromages accompagnés de sa moutarde à la figue et tapenade d'olive</i>	14,90 €
Käseplatte 3 Sorten ca. 120 gr. und Feigensenf und Oliventapenade <i>Cheese platter – with fig mustard and olive tapenade</i> - 3 Sorts approx. 120 gr. -2,D,G,K,L	
<i>Assiette de 5 fromages accompagnés de sa moutarde à la figue et tapenade d'olive (max. 2 personnes)</i>	24,90 €
Käseplatte 5 Sorten ca. 200 gr. und Feigensenf und Oliventapenade (max. 2 Personen) <i>Cheese platter - with fig mustard and olive tapenade</i> - 5 Sorts approx. 200 gr. - 2,D,G,K,L	

Les extras: beurre, pain, couvert, assiette, sauce - chaque une **3,00€**
Extras: Butter, Brot, Sauce, Teller, Gedeck - jeweils :
Extras: butter, bread, sauce, plate, place setting - each:

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 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*

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

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***

Gänserillettes 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 oignons*

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*** **11,90 €**
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*** **11,90 €**
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*** **12,90 €**
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*** **15,90 €**
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*** **16,90 €**
Ziegenkäse mit Kräuterrhonig 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*** **26,90 €**
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 Rotweinpapfel, 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*** **14,90 €**
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)*** **24,90 €**
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 3,00€ chaque une : beurre, pain, couvert, assiette, sauce

Extras jeweils 3,00€ : Butter, Brot, Sauce, Teller, Gedeck ;

Extras 3,00€ each: butter, bread, sauce, plate, place setting