

Menu à la carte- à partir de 07.07.2022
Du dimanche au jeudi
Nur von Sonntag bis Donnerstag

Entrées / Vorspeisen / Starters

Salade mêlée façon 'Chez Maurice'	Groß	11,90 €
Gemischter Salat nach Art 'Chez Maurice'	Klein	6,90 €
<i>Chef's salad of mixed greens - L</i>		
Escargots de Bourgogne persillés		11,90 €
6 Weinbergschnecken aus der Bourgogne in Knoblauch-Kräuterbutter		
<i>Half a dozen Burgundy snails in garlic-parsley butter - D,N</i>		
Soupe à l'oignon avec crouton gratinée au Comté		11,90 €
Zwiebelsuppe mit gratiniertem Comté Crouton		
<i>French onion soup, with Comté crouton au gratin - 2,5,D,I,J</i>		
Croustillant au fromage de chèvre aux herbes sur salade de roquette crème d'avocat et oignons rouges marinés		14,90 €
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>		
Rillettes d'oie accompagnées de cornichons, oignons rouge marinées et petit pains grillées		12,90 €
Gänserillettes an Kornichons, Perlzwiebeln, rote Zwiebeln und Röstbrot		
<i>Goose rillettes with French gherkins, pearl onions, red onions and toasted bread - G,J</i>		
Cuisses de grenouilles au beurre d'ail persillés sur salade de roquette		15,90 €
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>		
Tartar de truite de fjord marinée avec salade de betteraves et radis, roquette et crème fraîche de citron vert		14,90 €
Tartar von der gebeizten Fjord Forelle an Rote Bete-Rettich Salat, Rucola und Limetten-Schmand		
<i>Tartar of marinated smoked Fjörd trout with beetroot and radish salad, rocket bouquet with lime sour cream - B,G,E</i>		
Foie gras de canard au moelleux de Gascogne servi avec une poire au vin rouge et du toast		18,90 €
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>		

**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,*

***Quiche végétarienne aux poireaux, bébés épinards en branches,
courgette et échalottes*** **23,90 €**

Vegetarische Quiche mit Poree, Baby-Blattspinat, Zucchini und Schalotten
*Vegetarian quiche with leek, young leaf spinach,
courgettes and shallots – A,D,E*

***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,
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*

***Dorade entière rôtie avec salade de pommes de terre provençale
et salade de concombres à l'aneth*** **29,90 €**

Im ganzen gebratene Dorade an provenzalischem Kartoffelsalat und Gurken-Dillsalat
Whole roasted sea bream with Provençal potato salad and cucumber-dill salad - B,G

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*

***Filet de bœuf argentin en sauce au vin rouge avec
gratin de pommes de terre et girolles rôtie*** **36,90 €**

Argentinisches Rinderfilet in Rotweinsauce an Kartoffelgratin
und gebratenen Pfifferlingen
*Argentinean fillet of beef in red wine sauce, served with potato gratin
and pan-fried chanterelles - D,E,G*

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

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 Weinbergsschnecken 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

Tartar de truite de fjord marinée avec salade de betteraves et radis, roquette et crème fraîche de citron vert

+3,90 €

Tartar von der gebeizten Fjörd Forelle an Rote Bete-Rettich Salat,

Rucola und Limetten-Schmand

Tartar of marinated smoked Fjörd trout with beetroot and radish salad,

rocket bouquet with lime sour cream – B,G,E

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 Rotweinapfel, 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

***Quiche végétarienne aux poireaux, bébés épinards en branches,
courgette et échalottes*** **45,90 €**

Vegetarische Quiche mit Poree, Baby-Blattspinat, Zucchini und Schalotten

Vegetarian quiche with leek, young leaf spinach,

courgettes and shallots – A,D,E

ou / oder / or

***Dorade entière rôtie avec salade de pommes de terre provençale
et salade de concombres à l'aneth*** **50,90 €**

Im ganzen gebratene Dorade an provenzalischem Kartoffelsalat und Gurken-Dillsalat

Whole roasted sea bream with Provençal potato salad

and cucumber-dill salad - B,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
accompagné de salade à la vinaigrette – A,B,L*** **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

***Filet de bœuf argentin en sauce au vin rouge avec
gratin de pommes de terre et girolles rôtie*** **57,90 €**

Argentinisches Rinderfilet in Rotweinsauce an Kartoffelgratin

und gebratenen Pfifferlingen

Argentinean fillet of beef in red wine sauce, served with potato gratin

and pan-fried chanterelles - D,E,G

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,

2,00 €

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