

Menu Formule 3 Plats - à partir de 29.05.2021

Veillez composer votre menu formule 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

ou / oder

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

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

ou / oder

Croustillant au chèvre chaud sur salade de mâche avec crème d'avocat

Ziegenkäse im Bricteig gebacken auf Feldsalat mit Avocado creme

Goat's cheese in bric pastry on lamb's lettuce salad and avocado cream- D,L,5

ou / oder

Assiette de charcuterie

Vorspeisenteller mit Parmaschinken Grand Cru, versch. Salami, Merguez und Cornichons

Platter of starters with Grand Cru Parma ham, assorted salami, Merguez,

French gherkins and olives - 1,2,3,5,6,8,9,10,A,D,E,I,J,L,

Plats principaux / Hauptspeisen / Main courses

Boudin noir sur pommes au vin rouge avec marmelade d'oignons

45,00 €

et purée de pommes de terre et sauce aux pruneaux

Französische Blutwurst mit Rotweinpfeffer, 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

Plateau végétarien (version végétalienne également possible),

46,00 €

Endives gratinées au fromage de raclette avec pommes de terre La Ratte provençale

sur salade de mâche et sauce Roquefort (version végétalienne également possible)

Vegetarische Variation (auch vegan möglich)

Chicorée gratiniert mit Raclettekäse dazu La Ratte Kartoffeln Provençale,

Roquefortsauce und Feldsalat

Vegetarian Platter (also available as Vegan Variation)

Chicory with Raclette cheese au gratin, served with La Ratte provençale potatoes

Roquefort sauce and lamb's lettuce salad D,J,L

ou / oder

***Dorade entière grillée avec salade alsacienne aux pommes de terre tièdes
salade de concombre à l'aneth*** **48,00 €**

Ganze Dorade gebraten dazu lauwärmer Elsässer Kartoffelsalat
und Gurken Dill Salat -B,G,

*Whole Seabream, panfried, served with warm Alsatian potatoes salad
and cucumber-dill salad*

ou / oder

***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 **49,00 €**

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

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

***Filet de boeuf avec une sauce au poivre vert et Cognac,
accompagné d'un gratin de pommes de terre et pleurotes*** **57,50 €**

Rinderfilet mit grüner Pfeffer-Cognacsauce dazu Kartoffelgratin und Kräuterseitlingen

*Beef fillet on green pepper-Cognasauce, served with potatoes au gratin,
and king oyster mushroom L,D,G,E*

Desserts / Nachspeisen / Desserts Fromages / Käse / Cheese

Crème brûlée

Vanillecreme mit einer Karamelkruste ,*Cream of vanilla in caramel crust* A,D
ou / oder

Fondant au chocolat sur reduction de framboises et glace à la vanille

Fondant au chocolate an Himbeerreduction und Vanilleeis

Chocolate mousse on raspberry glaze and vanilla ice-cream A,D,I,J,

ou / oder

Assiette de 3 fromages Käseplatte 3 Sorten, *Cheese platter - 3 Sorts* -2,D,G,K,L

Les extras: beurre, pain, couvert,

1,50 €

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

Menu à la carte

Du lundi au jeudi – Von Montag bis Donnerstag

Entrées / Vorspeisen / Starters

<i>Salade mêlée façon ‘Chez Maurice’</i>	11,90 €
Gemischter Salat nach Art ‘Chez Maurice’ <i>Chef’s salad of mixed greens</i>	
<i>Escargots de Bourgogne persillés</i>	11,90 €
6 Weinbergschnecken aus der Bourgogne in Knoblauch-Kräuterbutter <i>Half a dozen Burgundy snails in garlic-parsley butter - D,N</i>	
<i>Soupe à l’oignon avec crouton gratinée au Comté</i>	11,90 €
Zwiebelsuppe mit gratiniertem Comté Crouton <i>French onion soup, with Comté crouton au gratin - 2,5,D,I,J</i>	
<i>Tartare de saumon avec crème de raifort et salade de betteraves rouges truffées</i>	14,90 €
Lachstartar mit Meerrettichcreme und getrüffelter Rote Beete Salat – B,D,L <i>Tartare of salmon, served with horseradish cream, and truffled beetroot salad</i>	
<i>Croustillant au chèvre chaud sur salade de mâche avec crème d’avocat</i>	14,90 €
Ziegenkäse im Bricteig gebacken auf Feldsalat mit Avocado creme <i>Goat’s cheese in bric pastry on lamb’s lettuce salad with avocado cream served with fig mustard - D,L,5</i>	
<i>Cuisses de grenouilles avec sauce au vin blanc, ail et persil sur salade demâche</i>	15,90 €
Froschschenkel mit Weißwein-Knoblauch-Petersiliensud dazu Feldsalat <i>Frog legs in white wine, parsley and garlic sauce served with Lamb’s lettuce salad - D</i>	
<i>Assiette de charcuterie (max. 2 personnes)</i>	17,90 €
Vorspeisenteller mit Parmaschinken Grand Cru, versch. Salami, Merguez und Cornichons <i>Platter of starters with Grand Cru Parma ham, assorted salami, Merguez, French gherkins and olives - 1,2,3,5,6,8,9,10,A,D,E,I,J,L,G</i>	
<i>Foie gras de canard au moelleux de Gascogne servi avec une poire au vin rouge et du toast</i>	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</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,*

Plateau végétarien (version végétalienne également possible), **24,00 €**

***Endives gratinées au fromage de raclette avec pommes de terre La Ratte provençale
sur salade de mâche et sauce Roquefort (version végétalienne également possible)***

Vegetarische Variation (auch vegan möglich)

*Chicorée gratiniert mit Raclettekäse dazu La Ratte Kartoffeln Provençale,
Roquefortsauce und Feldsalat*

Vegetarian Platter (also available as Vegan Variation)

*Chicory with Raclette cheese au gratin, served with La Ratte provençale potatoes
Roquefort sauce and lamb's lettuce salad D,J,L*

Tartare de filet de boeuf (env.150 gr) avec jaune d'oeuf, anchois, câpres, **25,90 €**

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, 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 grillée avec salade de pommes terre Alsaciennes et **26,00 €**

salade de concombre à l'aneth

Ganze Dorade gebraten dazu Elsässer Kartoffelsalat und Gurken Dill Salat -B,D,G,E

Whole Seabream, panfried, served with Alsation potato salad and cucumber-dill salad

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 boeuf avec une sauce au poivre vert et Cognac, **35,50 €**

accompagné d'un gratin de pommes de terre et pleurotes

Rinderfilet mit grüner Pfeffer-Cognacsauce dazu Kartoffelgratin und Kräuterseitlingen

*Beef fillet on green pepper-Cognasauce, served with potatoes au gratin,
and king oyster mushroom L,D,G,E*

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

Pâtes à la sauce tomate, **9,90 €**
Pasta mit Tomatensauce
Pasta in tomato sauce– A,I,J

Fromages / Käse / Cheese

Assiette de 3 fromages **11,90 €**
Käseplatte 3 Sorten ca. 120 gr.
Cheese platter - 3 Sorts approx. 120 gr.
2,D,G,K,L

Assiette de 5 fromages (max. 2 personnes) **18,90 €**
Käseplatte 5 Sorten ca. 200 gr.
Cheese platter - 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, **1,50 €**
Extras: Butter, Brot, Gedeck ; extras: butter, bread, place setting