

# **Menu à la carte – du mardi au samedi à partir du 18.10.2024**

## **Entrées / Vorspeisen / Starters**

- Salade mêlée façon ‘Chez Maurice’** 9,90 €  
Gemischter Salat nach Art ‘Chez Maurice’  
*Chef’s salad of mixed greens - L*
- Tartare de saumon avec salade de betteraves rouges et crème de citron vert** 13,90 €  
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** 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*
- Foie gras de canard au moelleux de Gascogne servi avec une poire au vin rouge  
et du toast** 24,90 €  
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**

- Moules marinères – au vin blanc avec des herbes frais,  
des légumes racines, du persil et du pastis** 19,90 €  
Miesmuscheln in Weisswein mit frischen Kräutern, Wurzelgemüse, Petersilie und Pastis  
*Mussel in white wine with fresh herbs, root vegetables, parsley and pastis E,G,N*
- Boudin noir sur pommes au vin rouge avec marmelade d’oignons  
purée de pommes de terre** 25,00 €  
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,  
courgettes et pommes de terre** 23,90 €  
Veganes Gulasch mit roter, grüner, gelber Paprika, Zucchini, Apfel und Kartoffeln  
*Vegan goulash- with red, green, yellow peppers, zucchini and green apple*

<b><i>Dorade rôtie entière au beurre de citron et vin blanc avec pommes de terre sautées et salade de tomates et concombre aux oignons rouge</i></b> – B,E,L,M	<b>27,90 €</b>
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	
<b><i>Coq au vin blanc avec pommes de terre ‘La Ratte’</i></b>	<b>24,90 €</b>
Maishähnchen suprême in Weisswein geschmort mit klasischer Garnitur (Perlzwiebeln, Karotten, Champignons, Speck) und ‘La Ratte’ Kartoffeln <i>Coq au Vin Blanc – slow-cooked stew of corn-fed poulard in white wine, glazed carrots, mushrooms, pearled onions, bacon and ‘La Ratte’ potatoes</i> -E,G	
<b><i>Steak de bœuf argentin avec sauce cognac au poivre vert, pois mange-tout, carottes et pommes de terre sautées</i></b>	<b>28,90 €</b>
Argentinisches Rinderhüftsteak mit Cognac grüner Pfeffersauce dazu Zuckerschoten, Möhren und Bratkartoffeln <i>Argentinean beef steak with green pepper cognac sauce, sugar snap peas, carrots and fried potatoes</i> - D,E	
<b><i>Epaule de bœuf braisée au porto, purée de célerie ciboulette et pois mange-tout et carottes</i></b>	<b>31,90 €</b>
In Portwein geschmorte Rinderschulter an Sellerie-Schnittlauchpüree dazu Zuckerschoten und Möhren <i>Beef shoulder braised in Portwine, celery chive puree and sugar snap peas and carrots</i>	

## ***Desserts / Nachspeisen / Desserts***

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

## ***Fromages / Käse / Cheese***

<b><i>Assiette de 3 fromages accompagnés de sa moutarde à la figue</i></b>	<b>11,90 €</b>
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>	
<b><i>Assiette de 5 fromages accompagnés de sa moutarde à la figue (max. 2 personnes)</i></b>	<b>19,90 €</b>
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>	
<b><i>Les extras: beurre, pain, couvert, sauce</i></b>	<b>3,00 €</b>
<i>Extras: Butter, Brot, Sauce Gedeck ; extras: butter, bread, sauce, place setting</i>	

# **Menue Chez Maurice 1 à 39,90€**

## **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 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,*

**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 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*

## **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

*Vanilla ice cream with cassis liquer de Bourgogne double cream – D,A,G*

## ***Menue Chez Maurice 2 à 49,90€***

### ***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***

Gänserrillettes 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 onions*

**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

*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*

## *Le Bistro - à la carte*

<b><i>Oliven de Kalamat dénoyées noires et vertes avec de la baguette</i></b>	<b>6,90 €</b>
Oliven aus Kalamat ohne Stein grün / schwarz mit Brot – I,J <i>Olives from Kalamat without stone black and green with bread</i>	
<b><i>2 Morceaux Tarte flambée alsacienne à la crème sure, oignons, poireaux, fromage de brebis - D,J,A,I</i></b>	<b>9,90 €</b>
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>	
<b><i>Brochette de suprême de poularde (ca. 100gr) à la moutarde et baguette</i></b>	<b>8,90 €</b>
Gegrillte Maispouardenbrust am Spieß dazu Senf und Brot – I,J,L <i>Skewer of chicken supreme with mustard and bread</i>	
<b><i>Brochette de Bœuf argentin (ca. 100gr) à la moutarde et baguette</i></b>	<b>13,90 €</b>
Argentinischer Rindfleischspieß dazu Senf und Brot – I,J,L <i>Argentinian beef skewer with mustard and bread</i>	
<b><i>Rôti de boeuf argentin avec sauce tartare et baguette</i></b>	<b>12,90 €</b>
Argentinisches Roastbeef mit Remoulade und Baguette - B, A, L <i>Argentinian roast beef with remoulade and baguette</i>	
<b><i>Soupe à l'oignon avec crouton gratinée au Comté</i></b>	<b>11,90 €</b>
Zwiebelsuppe mit gratiniertem Comté Crouton <i>French onion soup, with Comté crouton au gratin - 2,5,D,I,J</i>	
<b><i>Chicorée rôtie gratinée à la raclette et crème de citron vert</i></b>	<b>12,90 €</b>
Chicoree überbacken mit Raclette dazu Limettenschmand <i>Fried chicory au gratin with raclette and lime sour cream –</i>	
<b><i>2 Stück Merguez – saucisses d'agneau à la moutarde et baguette</i></b>	<b>9,90 €</b>
2 Stück Merguez – Lammbratwürste mit Senf - L <i>2 Stück Merguez – Lamb sausages with mustard</i>	
<b><i>Escargots de Bourgogne persillés et avec pastis</i></b>	<b>9,90 €</b>
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>	
<b><i>Cuisses de grenouilles au beurre d'ail persillés</i></b>	<b>13,90 €</b>
Froschschenkel gebraten in Knoblauch-Kräuterbutter und Petersilie <i>Frog legs, pan-fried in garlic-herb butter and parsley– D</i>	
<b><i>½ Aubergine au four farcie de ratatouille et comté gratinée</i></b>	<b>13,90 €</b>
½ gebackene Aubergine gefüllt mit ratatouille und Comte Käse gratiniert <i>½ Aubergine filled with ratatouille and gratinated with comté cheese</i>	

# *Le Bistro – Menu*

*Pour 2 personnes 32,90 par personne*

*Für 2 Personen 32,90€ pro Person*

*For 2 persons 32,90 per person*

***Oliven de Kalamat dénoyées noires et vertes***

*Oliven aus Kalamat ohne Stein grün / schwarz – I,J*

*Olives from Kalamat without stone black and green*

***2 Morceaux de tarte flambée alsacienne à la crème sure, oignons, poireaux,  
fromage de brebis - D,J,A,I***

*2 Stück Elsässer Flammkuchen mit Schmand, Zwiebeln, Lauch und Schafskäse vegetarisch  
2 pieces of Alsatian tarte flambée with onions, leek and sheep's cheese*

***Brochette de suprême de poularde (ca. 100gr) à la moutarde***

*Gegrillte Maispoulardenbrust am Spieß dazu Senf – I,J,L*

*Skewer of chicken supreme with mustard*

***Brochette de Bœuf argentin (ca. 100gr) à la moutarde***

*Argentinischer Rindfleischspieß dazu Senf – I,J,L*

*Argentinian beef skewer with mustard*

***Rôti de boeuf argentin avec sauce tartare et baguette***

*Argentinisches Roastbeef mit Remoulade - B, A, L*

*Argentinian roast beef with remoulade*

***Chicorée rôtie gratinée à la raclette et crème de citron vert***

*Chicoree überbacken mit Raclette dazu Limettenschmand*

*Fried chicory au gratin with raclette and lime sour cream –*

***½ Aubergine au four farcie de ratatouille et comté gratinée***

*½ gebackene Aubergine gefüllt mit ratatouille und Comte Käse gratiniert*

*½ Aubergine filled with ratatouille and gratinated with comté cheese*

***2 Stück Merguez – saucisses d'agneau à la moutarde***

*2 Stück Merguez – Lambratwürste mit Senf - L*

*2 Stück Merguez – Lamb sausages with mustard*