

## ***Entrées / Starters***

### **Olives de Kalamat dénoyées noires et vertes avec de la baguette**

Stoneless black and green olives from Kalamat with bread– I,J  
7,90

### **Salade mêlée façon ‘Chez Maurice’**

Chef's salad of mixed greens - L  
11,90

### **Escargots de Bourgogne persillés et avec pastis**

Half a dozen Burgundy snails in garlic-parsley butter and pastis - D,N  
11,90

### **Soupe à l'oignon avec crouton gratiné au Comté**

French onion soup, with Comté crouton au gratin - 2,5,D,I,J  
12,90

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

2 pieces of Alsatian tarte flambée with onions, leek and sheep's cheese  
12,90

### **Fromage de chèvre gratiné aux herbes de Provence et à l'huile d'olive sur salade mêlée**

Goat's cheese, au gratin with herbe and olive oil honey and ,  
salad of mixed greens, and pickled red onions. - D,L,5  
14,90

### **Paté de Poisson au saumon, crevettes, cabillaud et coriandre avec crème fraîche au citron vert**

Fish paté with salmon, shrimp, cod, and coriander, served with lime sour cream  
dazu Limettenschmand - A,B,C  
13,90

### **Assiette de fromages accompagnés de sa moutarde à la figue**

Cheese platter with fig mustard – D,E  
3 Sorten 14,90  
5 Sorten 24,90

### **Assiette de charcuterie, Jambon, Salami, Rilette d'oi et tapenade d'olive**

(max. 2 personnes) - 1,2,3,5,6,8,9,10,D,E,I,J,L,G  
Appetizer plate with ham, salami, goose rillettes, olive tapenade, and cornichons  
22,90

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

Foie Gras de Canard – Duck liver paté in sweet white wine of the Gascogne,  
served with poached pear in red wine, and house-made toasted bread - G,I,J  
26,90

## ***Plats principaux / Main Course***

### **Moules marinières – au vin blanc avec des herbes frais, des légumes racines, du persil et du pastis**

Mussel in white wine with fresh herbs, root vegetables, parsley and pastis - E,G,N  
21,90

### **Aubergine au four farcie à la ratatouille gratinées au fromage de Chèvre**

Gebackene Aubergine gefüllt mit Ratatouille gratiniert mit Ziegenkäse  
(auch als veganes Gericht erhältlich) - D  
24,90

### **Tartare de boeuf (env.150 gr) avec jaune d'oeuf, anchois, câpres, échalottes et cornichons – A,B,L**

Tartar of Beef (approx.150gr.) with raw egg yolk, anchovies,  
capers, shallots and French gherkins  
28,90

### **Coq au vin blanc avec pommes de terre ‘La Ratte’**

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  
28,90

### **Bœuf bourguignon – Goulasch de bœuf braisé au vin rouge avec garniture classique (oignons perlés, champignons et carottes) avec pommes de terre aux herbes**

Beef goulash braised in red wine - with classic garnish of pearl onions,  
carrots and mushrooms served with herb potatoes - E,G  
30,90

## ***Desserts***

### **Crème brûlée**

Crème brûlée – Cream of vanilla in caramel crust - A,D  
11,00

### **Mousse au chocolat avec chantilly sur coulis de cassis et cerise**

Chocolate mousse with whipped cream on black currant glaze and cherries – A,D  
13,90

### **Glace à la vanille avec liqueur de cassis de Bourgogne double crème - D**

Vanilla ice cream with cassis liquer de Bourgogne double cream – D,A,G  
11,00

### ***Les extras: beurre, pain, couvert, assiette, sauce - chaque une***

*Extras: Butter, Bread, Sauce, Plate, Place setting – each::*  
3,00

# ***Nos fromages / Our types of cheese***

## ***Cow's milk***

*Brie de Meaux AOP*

*Camembert AOP*

*Comte AOP 10 à 13 mois*

*Chaource AOP*

*Langres AOP*

*Pierre des Burons à l'ail des ours*

*Reblochon AOP*

*Saint Nectaire AOP*

*Crèmeux de Papaye*

## ***Goat's milk***

*Tomme de Chevre Pyrénées*

*Tomme de Chevre fermière cendrée*

## ***Sheep's milk***

*Bric à feda*

*Palet de Brebis AOP*

*Boule de Berger*