

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 verte**
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 marinères – 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, pearl 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