

Entrées / Vorspeisen

Olives de Kalamat dénoyées noires et vertes avec de la baguette

Oliven aus Kalamat ohne Stein grün/schwarz mit Baguette – I,J
7,90

Salade mêlée façon 'Chez Maurice'

Gemischter Salat nach Art 'Chez Maurice'- L
11,90

Escargots de Bourgogne persillés et avec pastis

6 Weinbergschnecken aus der Bourgogne in Knoblauch-Kräuterbutter und Pastis- D,N
11,90

Soupe à l'oignon avec crouton gratiné au Comté

Zwiebelsuppe mit gratiniertem Comté Crouton- 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 Stück Elsässer Flammkuchen mit Schmand, Zwiebeln,
Lauch und Schafskäse vegetarisch
12,90

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

Ziegenkäse gratiniert mit Kräuter der Provence und Olivenöl,
dazu gemischten Salat- D,L
14,90

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

Fischpastete mit Lachs, Garnelen, Kabeljau und Koriander
dazu Limettenschmand - A,B,C
13,90

Assiette de fromages accompagnés de sa moutarde à la figue

Käseplatte mit Feigensenf – 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
Vorspeisenteller mit Schinken, Salami, Gänserilette, Oliventapenade und Cornichons
22,90

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

Entenstopfleber in Süßwein aus der Gascogne dazu
Birne in Rotwein und getostetem Brot G,I,J
26,90

Plats principaux / Hauptspeisen

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

Miesmuscheln in Weisswein mit frischen Kräutern, Wurzelgemüse,
Petersilie und 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 vom Rind (ca.150gr.) mit Eigelb, Sardellen, Karpfen,
Kornichons und Echalotten

28,90

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

Maishähnchen suprême in Weisswein geschmort mit klasischer Garnitur
(Perlzwiebeln, Karotten, Champignons) und ‘La Ratte’ Kartoffeln - 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 - E,G

In Rotwein geschmortes Rindergulasch mit klasischer Garnitur
(Perlzwiebeln, Karotten, Champignons) dazu Kräuterkartoffeln –

30,90

Desserts / Nachspeisen

Crème brûlée

Vanillecreme mit einer Karamelkruste - A,D

11,00

Mousse au chocolat avec chantilly sur coulis de cassis et cerise

Schokoladenmousse an Schlagsahne, Cassiscouli und Kirschen- A,D

13,90

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

Vanilleeis mit schwarzem Johannisbeerlikör aus der Bourgogne

11,00

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

Extras: Butter, Brot, Sauce, Teller, Gedeck - jeweils :

3,00

Nos fromages / unsere Käsesorten

Kuhmilch

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

Ziegenmilch

Tomme de Chevre Pyrénées

Tomme de Chevre fermière cendrée

Schafsmilch

Bric à feda

Palet de Brebis AOP

Boule de Berger