

Menu Formule 3 Plats - à partir de 29.10.2021

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 - L

ou / oder

Escargots de Bourgogne persillés

6 Weinbergschnecken aus der Bourgogne in Knoblauch-Kräuterbutter

Half a dozen Burgundy snails in garlic-parsley butter - D,N

ou / oder

Soupe à l’oignon avec croûton 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 roquette crème d’avocat

Ziegenkäse im Brichteig gebacken auf Rucola Salat mit Avocado creme

Goat’s cheese in bric pastry on rocket salad and avocado cream - D,L,5

ou / oder

Soupe de citrouille aux graines de sesame grillées

Kürbiscremesuppe mit geröstetem Sesam

Cream of pumpkin soup with roasted sesame seeds - F,D

ou / oder

Rillettes d’oie accompagnées de cornichons, oignons rouge marinées et petit pains grillées **+1,90 €**

Gänserillettes an Kornichons, Perlzwiebeln, rote Zwiebeln und Röstbrot

Goose rillettes with French gherkins, pearl onions, red onions and toasted bread - G,J

ou / oder

Cuisses de grenouilles avec sauce au vin blanc, ail et persil sur salade de roquette **+4,90 €**

Froschschenkel mit Weißwein-Knoblauch-Petersiliensud dazu Rucola Salat

Frog legs in white wine, parsley and garlic sauce served with rocket salad - D

ou / oder

Foie gras de canard au moelleux de Gascogne servi avec une poire au vin rouge et du toast **+8,00 €**

Entenstopfleber in Süßwein aus 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

- Boudin noir sur pommes au vin rouge avec marmelade d'oignons et purée de pommes de terre et sauce aux pruneaux*** **45,00 €**
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 végétalienne - Pleurottes truffeés avec ratatouilles, pommes de terres rôties et choux pointus marinés*** **46,90 €**
Vegane Variation - Getrüffelte Kräuterseitlinge an Ratatouille dazu gebackene Kartoffeln und mariniertem Spitzkohl
Vegan Platter - Truffled king trumpet mushrooms with ratatouille, baked potatoes, and marinated pointed cabbage - L,G
ou / oder
- Dorade entière grillée avec écrasé de pommes de terre La Ratte capres frits, fines herbes et ail confit*** **48,90 €**
Ganze Dorade gebraten an zerdrückten - La Ratte – Kartoffeln mit fritierten Kapern, Kräutern und confiertem Knoblauch,
Whole Seabream, panfried, on mashed - La Ratte - potatoes with fried capers, herbs and confit garlic - B,G
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*** **49,00 €** - 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
ou / oder
- Coq au Vin blanc avec pommes de terre 'La Ratte'*** **48,50 €**
Maishähnchen suprême in Weisswein geschmort mit klassischer 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 argentin dans sa sauce Bordelaise, panais glacés et gratin de pommes de terre au Roquefort*** **57,50 €**
Argentinisches Rinderfilet in sauce Bordelaise an glasierten Pastinaken und Roquefort-Kartoffelgratin
Beef fillet, Argentinian, in sauce Bordelaise, served with glazed parsnips and Roquefort potato gratin - D,G
ou / oder

***Cassoulet du Périgord avec cuisse de canard de Barbarie,
saucisson Toulouse et lardons Porc Duroc*** **52,90 €**

Cassoulet - Bohneneintopf aus dem Perigord mit Barbarie Entenkeule,
Toulouser Bratwurst und gewürfeltem speck vom Duroc-Schwein
*Cassoulet- Perigord bean stew with Barbarie duck leg, Toulouse sausage,
and diced bacon from Duroc pork - I,K,G,E*

ou / oder

***Souris d'Agneau braisé en vin de Porto sur crème de petit pois et ciboulette
et ragoût de coing au lardons*** **53,90 €**

Lammhaxe in Portwein geschmort auf Erbsen-Schnittlauch Creme und
Quitten-Speck-Ragout
*Shank of lamb braised in port wine, served on pea and chive cream, and
quince-bacon ragout - I,G*

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 dimanche au jeudi – Von Sonntag bis Donnerstag

Entrées / Vorspeisen / Starters

<i>Salade mêlée façon ‘Chez Maurice’</i> Gemischter Salat nach Art ‘Chez Maurice’ <i>Chef’s salad of mixed greens - L</i>	11,90 €
<i>Escargots de Bourgogne persillés</i> 6 Weinbergschnecken aus der Bourgogne in Knoblauch-Kräuterbutter <i>Half a dozen Burgundy snails in garlic-parsley butter - D,N</i>	11,90 €
<i>Soupe à l’oignon avec crouton gratinée au Comté</i> Zwiebelsuppe mit gratiniertem Comté Crouton <i>French onion soup, with Comté crouton au gratin - 2,5,D,I,J</i>	11,90 €
<i>Soupe de citrouille aux graines de sesame grillées</i> Kürbiscremesuppe mit geröstetem Sesam <i>Cream of pumpkin soup with roasted sesame seeds - F,D</i>	11,90 €
<i>Rillettes d’oie accompagnées de cornichons, oignons rouge marinées et petit pains grillées</i> Gänserillettes an Kornichons, Perlzwiebeln, rote Zwiebeln und Röstbrot <i>Goose rillettes with French gherkins, pearl onions, red onions and toasted bread - G,J</i>	12,90 €
<i>Croustillant au chèvre chaud sur salade de roquette avec crème d’avocat</i> Ziegenkäse im Brichteig gebacken auf Rucola Salat mit Avocado creme <i>Goat’s cheese in bric pastry on rocket salad with avocado cream served with fig mustard - D,L,5</i>	14,90 €
<i>Cuisses de grenouilles avec sauce au vin blanc, ail et persil sur salade de roquette</i> Froschschenkel mit Weißwein-Knoblauch-Petersiliensud dazu Rucola Salat <i>Frog legs in white wine, parsley and garlic sauce served with rocket salad - D</i>	15,90 €
<i>Foie gras de canard au moelleux de Gascogne servi avec une poire au vin rouge et du toast</i> 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,J</i>	18,90 €

***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 Rotweinpfeffer, 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 végétalienne - Pleurottes truffées avec ratatouilles, pommes de terres rôties et choux pointus marinés*** **24,90 €**
Vegane Variation - Getrüffelte Kräuterseitlinge an Ratatouille dazu gebackene Kartoffeln und mariniertem Spitzkohl
Vegan Platter - Truffled king trumpet mushrooms with ratatouille, baked potatoes, and marinated pointed cabbage - L,G
- 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*** **25,90 €** - 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 de pommes de terre La Ratte écrasé capres fient, fines herbes et ail confit*** **26,90 €**
Ganze Dorade gebraten an zerdrückten - La Ratte – Kartoffeln mit fritierten kapern, Kräutern und confiertem Knoblauch,
Whole Seabream, panfried, on mashed - La Ratte - potatoes with fried capers, herbs and confit garlic - B,G
- Coq au Vin blanc avec pommes de terre 'La Ratte'*** **27,90 €**
Maishähnchen suprême in Weisswein geschmort mit klassischer 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 argentin dans sa sauce Bordelaise, panais glacés et gratin de pommes de terre au Roquefort*** **35,50 €**
Argentinisches Rinderfilet in sauce Bordelaise an glasierten Pastinaken und Roquefort-Kartoffelgratin
Beef fillet, Argentinian, in sauce Bordelaise, served with glazed parsnips and Roquefort potato gratin - D,G
- Cassoulet du Périgord avec cuisse de canard de Barbarie, saucisson Toulouse et lardons Porc Duroc*** **30,90 €**
Cassoulet - Bohneneintopf aus dem Perigord mit Barbarie Entenkeule, Toulouser Bratwurst und gewürfeltem Speck vom Duroc-Schwein
Cassoulet- Perigord bean stew with Barbarie duck leg, Toulouse sausage, and diced bacon from Duroc pork - I,K,G,E

Souris d'Agneau braisé en vin de Porto sur crème de petit pois et ciboulette et ragoût de coing au lardons 31,90€
 Lammhaxe in Portwein geschmort auf Erbsen-Schnittlauch Creme und Quitten-Speck-Ragout
Shank of lamb braised in port wine, served on pea and chive cream, and quince-bacon ragout – I,G

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

Suprême de poulet avec purée de pommes de terre et carottes au beurre (avec une sauce, sur demande) 15,90 €
 Maishähnchenbrust mit Kartoffelpüree und Buttermöhren, auf Wunsch auch mit Sauce
Chicken Breast, corn-fed, with mashed potatoes and butter carrots, also with sauce on request - D

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 Chocolate – 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