

**Menu à la carte –  
du mardi au samedi à partir du 17.11.2024  
Dienstags mit Samstags ab 17.11.2024**

**Entrées / Vorspeisen / Starters**

<b>Salade mêlée façon ‘Chez Maurice’</b> Gemischter Salat nach Art ‘Chez Maurice’ <i>Chef’s salad of mixed greens - L</i>	<b>9,90 €</b>
<b>Soupe aux lentilles rouges</b> Rote Linsensuppe - E <i>Red lentil soup</i>	<b>11,00 €</b>
<b>Tartare de saumon avec salade de betteraves rouges et crème de citron vert</b> Lachstartar mit rote Beete Salat und Limettenschmand – B,D <i>Salmon tartare with beetroot salad and lime sour cream</i>	<b>13,90 €</b>
<b>Fromage de chèvre gratiné avec du miel aux herbes sur salade de mâche, crème d’avocat et oignons rouges marinés</b> Ziegenkäse mit Kräuterhonig gratiniert mit Feldsalat, Avocado Creme und roten marinierten Zwiebeln <i>Goat’s cheese, au gratin with herbe honey and a side of lambs lettuce, avocado cream, and pickled red onions. - D,L,5</i>	<b>14,90 €</b>
<b>Rillettes d’oie accompagnées de cornichons, oignons rouges marinés et petits pains grillés</b> Gänserillettes an Kornichons, Perlzwiebeln, roten Zwiebeln und Röstbrot <i>Goose rillettes with French gherkins, pearl onions, red onions and toasted bread – G,J</i>	<b>14,90 €</b>
<b>Foie gras de canard au moelleux de Gascogne servi avec une poire au vin rouge et du toast</b> Entenstopfleber in Süßwein aus der 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>	<b>24,90 €</b>
<b>2 Morceaux Tarte flambée alsacienne à la crème sure, oignons, poireaux, fromage de brebis - D,J,A,I</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>9,90 €</b>
<b>Escargots de Bourgogne persillés et avec pastis</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>9,90 €</b>
<b>Cuisses de grenouilles au beurre d’ail persillés</b> Froschschenkel gebraten in Knoblauch-Kräuterbutter und Petersilie <i>Frog legs, pan-fried in garlic-herb butter and parsley– D</i>	<b>13,90 €</b>
<b>Soupe à l’oignon avec crouton gratinée au Comté</b> Zwiebelsuppe mit gratiniertem Comté Crouton <i>French onion soup, with Comté crouton au gratin - 2,5,D,I,J</i>	<b>11,90 €</b>

## ***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 Rotweinpapfel, 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 €**  
Veganer Gulasch mit roter, grüner, gelber Paprika, Zucchini, Apfel und Kartoffeln  
*Vegan goulash- with red, green, yellow peppers, zucchini and green apple* - D
- 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*** **27,90 €**  
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*
- Coq au vin blanc avec pommes de terre ‘La Ratte’*** **24,90 €**  
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
- Steak de bœuf argentin avec sauce cognac au poivre vert, pois mange-tout,  
carottes et pommes de terre sautées*** **28,90 €**  
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
- Epaule de bœuf braisée au porto, purée de célerie ciboulette  
et pois mange-tout et carottes*** **31,90 €**  
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*

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

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

## ***Fromages / Käse / Cheese***

- Assiette de 3 fromages accompagnés de sa moutarde à la figue*** **11,90 €**  
Käseplatte 3 Sorten ca. 120 gr. und Feigensenf  
*Cheese platter – with fig mustard - 3 Sorts approx. 120 gr. -2,D,G,K,L*
- Assiette de 5 fromages accompagnés de sa moutarde à la figue  
(max. 2 personnes)*** **19,90 €**  
Käseplatte 5 Sorten ca. 200 gr. und Feigensenf ( max. 2 Personen)  
*Cheese platter - with fig mustard - 5 Sorts approx. 200 gr. - 2,D,G,K,L*
- Les extras: beurre, pain, couvert, sauce*** **3,00 €**  
*Extras: Butter, Brot, Sauce Gedeck ; extras: butter, bread, sauce, place setting*

# **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*

# Menu à la carte le lundi

## Entrées / Vorspeisen / Starters

<b>Salade mêlée façon 'Chez Maurice'</b> Gemischter Salat nach Art 'Chez Maurice' <i>Chef's salad of mixed greens - L</i>	<b>9,90 €</b>
<b>Soupe aux lentilles rouges</b> Rote Linsensuppe - E <i>Red lentil soup</i>	<b>11,00 €</b>
<b>Soupe à l'oignon avec crouton gratinée au Comté</b> Zwiebelsuppe mit gratiniertem Comté Crouton <i>French onion soup, with Comté crouton au gratin - 2,5,D,I,J</i>	<b>11,90 €</b>
<b>Chicorée rôtie gratinée à la raclette et crème de citron vert</b> Chicoree überbacken mit Raclette dazu Limettenschmand <i>Fried chicory au gratin with raclette and lime sour cream – D</i>	<b>12,90 €</b>
<b>½ Aubergine au four farcie de ratatouille et comté gratinée</b> ½ gebackene Aubergine gefüllt mit ratatouille und Comte Käse gratiniert <i>½ Aubergine filled with ratatouille and gratinated with comté cheese</i>	<b>13,90 €</b>
<b>Tartare de saumon avec salade de betteraves rouges et crème de citron vert</b> Lachstartar mit rote Beete Salat und Limettenschmand – B,D <i>Salmon tartare with beetroot salad and lime sour cream</i>	<b>13,90 €</b>
<b>Fromage de chèvre gratiné avec du miel aux herbes sur salade de mâche, crème d'avocat et oignons rouges marinés</b> Ziegenkäse mit Kräuterhonig gratiniert mit Feldsalat, Avocado Creme und roten marinierten Zwiebeln <i>Goat's cheese, au gratin with herbe honey and a side of lambs lettuce, avocado cream, and pickled red onions. - D,L,5</i>	<b>14,90 €</b>
<b>Rillettes d'oie accompagnées de cornichons, oignons rouges marinés et petits pains grillés</b> Gänserillettes an Kornichons, Perlzwiebeln, roten Zwiebeln und Röstbrot <i>Goose rillettes with French gherkins, pearl onions, red onions and toasted bread – G,J</i>	<b>14,90 €</b>
<b>Foie gras de canard au moelleux de Gascogne servi avec une poire au vin rouge et du toast</b> Entenstopfleber in Süßwein aus der 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>	<b>24,90 €</b>
<b>2 Morceaux Tarte flambée alsacienne à la crème sure, oignons, poireaux, fromage de brebis - D,J,A,I</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>9,90 €</b>
<b>Escargots de Bourgogne persillés et avec pastis</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>9,90 €</b>

## ***Plats principaux / Hauptspeisen / Main courses***

- Goulasch végétalien avec poivrons rouges, verts et jaunes, pomme vert, courgettes et pommes de terre - I,G,E,D*** **23,90 €**  
Veganes Gulasch mit roter, grünerl gelber Paprika, Zucchini, Apfel und Kartoffeln  
*Vegan goulash- with red, green, yellow peppers, zucchini and green apple*
- Boudin noir sur pommes au vin rouge avec marmelade d'oignons purée de pommes de terre*** **25,00 €**  
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,*
- Epaule de bœuf braisée au porto, purée de célerie ciboulette et pois mange-tout et carottes*** **31,90 €**  
In Portwein geschmorte Rinderschulter an Sellerie-Schnittlauchpüree dazu Zuckerschoten und Möhren -I,G,E,D  
*Beef shoulder braised in Portwine, celery chive puree and sugar snap peas and carrots*

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

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

## ***Fromages / Käse / Cheese***

- Assiette de 3 fromages accompagnés de sa moutarde à la figue*** **11,90 €**  
Käseplatte 3 Sorten ca. 120 gr. und Feigensenf  
*Cheese platter – with fig mustard - 3 Sorts approx. 120 gr. -2,D,G,K,L*
- Assiette de 5 fromages accompagnés de sa moutarde à la figue (max. 2 personnes)*** **19,90 €**  
Käseplatte 5 Sorten ca. 200 gr. und Feigensenf ( max. 2 Personen)  
*Cheese platter - with fig mustard - 5 Sorts approx. 200 gr. - 2,D,G,K,L*

- Les extras: beurre, pain, couvert, sauce*** **3,00 €**  
*Extras: Butter, Brot, Sauce Gedeck ; extras: butter, bread, sauce, place setting*