

Menu à la carte - à partir de 19.09.2023

Du dimanche au jeudi - Sonntag bis Donnerstag

Entrées / Vorspeisen / Starters

Salade mêlée façon 'Chez Maurice' Gemischter Salat nach Art 'Chez Maurice' <i>Chef's salad of mixed greens - L</i>	9,90 €
Escargots de Bourgogne persillés 6 Weinbergschnecken aus der Bourgogne in Knoblauch-Kräuterbutter <i>Half a dozen Burgundy snails in garlic-parsley butter - D,N</i>	11,90 €
Soupe à l'oignon avec crouton gratinée au Comté Zwiebelsuppe mit gratiniertem Comté Crouton <i>French onion soup, with Comté crouton au gratin - 2,5,D,I,J</i>	11,90 €
Fromage de chèvre gratiné avec du miel aux herbes sur salade de roquette crème d'avocat et oignons rouges marinés Ziegenkäse mit Kräuterhonig gratiniert auf Rucola Salat mit Avocado creme und roten marinierten Zwiebeln <i>Goat's cheese, au gratin with herbe honey on rocket salad, avocado cream, and pickled red onions. - D,L,5</i>	14,90 €
Rillettes d'oie accompagnées de cornichons, oignons rouge marinées et petit pains grillées Gänserillettes an Kornichons, Perlzwiebeln, rote Zwiebeln und Röstbrot <i>Goose rillettes with French gherkins, pearl onions, red onions and toasted bread - G,J</i>	14,90 €
Cuisses de grenouilles au beurre d'ail persillés sur salade de roquette Froschschenkel gebraten in Knoblauch-Kräuterbutter und Petersilie dazu Rucola Salat <i>Frog legs, pan-fried in garlic-herb butter and parsley, served with rocket salad - D</i>	15,90 €
Saint-Jacques grillées sur une crème de betterave et raifort accompagnés poireaux aigre doux et poivre rosé Gebratene Jacobsmuscheln auf Rote-Bete Meerrettich Schmand mit Porree süß sauer und Rosa Pfeffer <i>Fried scallops on beetroot and horseradish sour cream leek sweet sour and pink peppercorns - B,E,G,D</i>	+5,90 €
Foie gras de canard au moelleux de Gascogne servi avec une poire au vin rouge et du toast 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>	23,50 €

Plats principaux / Hauptspeisen / Main courses

Boudin noir sur pommes au vin rouge avec marmelade d'oignons et purée de pommes de terre Französische Blutwurst mit Rotweinapfel, Zwiebelmarmelade und Kartoffelpüree <i>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,</i>	23,00 €
--	----------------

<i>Lasagne végétalien de ratatouille accompagné de crème au poivrons</i> Vegane Ratatouille Lasagne auf Paprikacreme <i>Vegan ratatouille lasagna and pepper cream – D,E</i>	23,90 €
<i>Médailles d'aubergine et tomate gratinées au fromage de chèvre avec pommes de terre persillées et salade de tomate aux herbes - végétarien</i> Medaillons von Aubergine und Tomate mit Ziegenkäse gratiniert dazu Petersilienkartoffeln und Tomatensalat mit Kräuter - Vegetarisch <i>Medallions of eggplant and tomato baked with goat cheese served with parsley potatoes and tomato salad with herbes – D,E,G</i>	24,90 €
<i>Tartare de boeuf Argentine (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 – A,B,L</i> Tartar vom Rinderfilet (ca.150gr.) mit Eigelb, Sardellen, Karpfen, Kornichons und Echalotten dazu "la Ratte" Bratkartoffeln und Salat mit Vinaigrette <i>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</i>	28,90 €
<i>Médailles de lotte avec sauce au vin blanc et au citron, algues passepierre et riz rouge de camargue</i> Seeteufelmedaillons mit Weisswein Zitronensauce dazu Passepierre Algen und rotem Reis aus der Camargue <i>Monkfish medallions with white wine lemon sauce passepierre seaweed and camargue red rice – D,E,G</i>	34,90 €
<i>Coq au Vin blanc avec pommes de terre 'La Ratte'</i> Maishähnchen suprême in Weisswein geschmort mit klassischer Garnitur (Perlzwiebeln, Karotten, Champignons, Speck) und 'La Ratte' Kartoffeln <i>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</i>	27,90 €
<i>Epaule de bœuf braisée au porto, chanterelles et purée de pommes de terre</i> In Portwein geschmorte Rinderschulter dazu Pfifferlinge und Kartoffelpüree <i>Beef shoulder braised in Portwine, chanterelles and mashed potatoes-E,G</i>	30,90 €
<i>Filet de bœuf argentin en sauce sauce aux échalotes au vin rouge, et pleurotes aux herbes et pommes de terre risolée</i> Argentinisches Rinderfilet in Rotwein-Echalottensauce mit Kräutersaitlingen und Risoletkartoffel -E,G <i>Argentinean fillet of beef in red wine shallot sauce with herb mushroom and risolet potatoes</i>	36,90 €
<i>Moules marinières – au vin blanc avec des herbes frais, des légumes racines, du persil et du pastis</i> Miesmuscheln in Weisswein mit frischen Kräutern, Wurzelgemüse, Petersilie und Pastis <i>Mussel in white wine with fresh herbs, root vegetables, parsley and pastis E,G,N</i>	19,90 €
<i>Râble de lapin à la crème de poireaux accompagné de girolles et de pommes de terre LaRatte rotie – C,G</i> Kaninchenrücken mit Lauchrahm dazu Pfifferlinge und gebratenen laRatte Kartoffeln <i>Saddle of rabbit with leek cream served with chanterelles and roasted LaRatte potatoes</i>	25,90 €

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

***Émincé de filet de bœuf argentin avec carottes au beurre
et purée de pommes de terre -E,G*** **16,90 €**

Rinderfiletspitzen geschnetztelt mit Kartoffelpüree und Buttermöhren,
Sliced beef fillet tips with buttered carrots and mashed potatoes

Spaghetti en sauce tomate avec fromage de parmesan **9,90 €**

Spaghetthi mit Tomatensauce und Parmesankäse

Spagetti with tomato sauce and parmesan cheese – I,D,E

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

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 liqueur de Bourgogne double cream – D,A,G

Tarte au citron et aux amandes avec crème à la vanille **13,90 €**

et salade de fruits - D, A

Zitronen Tarte mit Vanille Sahne und Obstsalat

Lemon tarte with vanilla cream and fruit salad

and vanilla ice-cream

Les extras: beurre, pain, couvert, sauce **2,50 €**

Extras: Butter, Brot, Sauce Gedeck ; extras: butter, bread, sauce, place setting

Menu 3 Plats – Freitag, Samstag und Feiertag

Veillez composer votre menu 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

Escargots de Bourgogne persillés

6 Weinbergschnecken aus der Bourgogne in Knoblauch-Kräuterbutter

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

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

Fromage de chèvre gratiné avec du miel aux herbes sur

+3,90 €

salade de roquette crème d’avocat et oignons rouges marinés

Ziegenkäse mit Kräuterhonig gratiniert auf Rucola Salat mit Avocado creme und roten marinierten Zwiebeln

Goat’s cheese, au gratin with herbe honey on rocket salad, avocado cream, and pickled red onions. - D,L,5

Rillettes d’oie accompagnées de cornichons, oignons rouge marinées et petit pains grillées

+3,90 €

Gänserillettes an Kornichons, Perlzwiebeln, rote Zwiebeln und Röstbrot

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

Cuisses de grenouilles au beurre d’ail persillés sur salade de roquette

+4,90 €

Froschschenkel gebraten in Knoblauch-Kräuterbutter und Petersilie dazu Rucola Salat

Frog legs, pan-fried in garlic-herb butter and parsley, served with rocket salad – D

Saint-Jacques grillées sur une crème de betterave et raifort accompagnés poireaux aigre doux et poivre rosé

+5,90 €

Gebratene Jacobsmuscheln auf Rote-Bete Meerrettich Schmand mit

Porree süß sauer und Rosa Pfeffer

Fried scallops on beetroot and horseradish sour cream leek sweet sour and pink peppercorns – B,E,G,D

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

+12,50 €

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*** **45,00 €**
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,
- Lasagne végétalien de ratatouille accompagné de crème au poivrons*** **45,90 €**
Vegane Ratatouille Lasagne auf Paprikacreme
Vegan ratatouille lasagna and pepper cream – D,E
- Médallions d'aubergine et tomate gratinées au fromage de chèvre avec pommes de terre persillées et salade de tomate aux herbes - végétarien*** **46,90 €**
Medallions von aubergine und Tomate mit Ziegenkäse gratiniert dazu Petersilienkartoffeln und Tomatensalat mit Kräuter - Vegetarisch
Medallions of eggplant and tomato baked with goat cheese served with parsley potatoes and tomato salad with herbes – D,E,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 - A,B,L*** **52,00 €**
Tartar vom Rinderfilet (ca.150gr.) mit Eigelb, Sardellen, Karpfen, Kornichons 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
- Médallions de lotte avec sauce au vin blanc et au citron, algues passepierre et riz rouge de camargue*** **56,90 €**
Seeteufelmedallions mit Weisswein Zitronensauce dazu Passepierre Algen und rotem Reis aus der Camargue
Monkfish medallions with white wine lemon sauce passepierre seaweed and camargue red rice
- Coq au Vin blanc avec pommes de terre 'La Ratte'*** **49,90 €**
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
- Epaule de bœuf braisée au porto, chanterelles et purée de pommes de terre*** **52,90 €**
In Portwein geschmorte Rinderschulter dazu Pfifferlinge und Kartoffelpüree
Beef shoulder braised in Portwine, chanterelles and mashed potatoes
- Filet de bœuf argentin en sauce aux échalotes au vin rouge, et pleurotes aux herbes et pommes de terre risolée*** **58,90 €**
Argentinisches Rinderfilet in Rotwein-Echalottensauce mit Kräutersaitlingen und Risoletkartoffel
Argentinean fillet of beef in red wine shallot sauce with herb mushroom and risolet potatoes

Moules marinières – au vin blanc avec des herbes frais, **41,90 €**
des légumes racines, du persil et du pastis
 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

Râble de lapin à la crème de poireaux accompagné de girolles **47,90 €**
et de pommes de terre LaRatte rotie - C,G
 Kaninchenrücken mit Lauchrahm dazu Pfifferlinge und gebratenen laRatte Kartoffeln
 Saddle of rabbit with leek cream served with cahnterelles and roasted LaRatte potatoes

Fromages / Käse / Cheese

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

Assiette de 5 fromages accompagnés de sa moutarde à la figue **+ 8,90 €**
(max. 2 personnes)
 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

Desserts / Nachspeisen / Desserts

Crème brûlée
 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 **+2,90 €**
 Schokoladenmousse an Vanilleschlagsahne und Cassiscouli
 Chocolate mousse with vanilla whipped cream on black currant glaze
 - A,D

Glace à la vanille avec liquer 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

Tarte au citron et aux amandes avec crème à la vanille **+2,90 €**
et salade de fruits - D, A
 Zitronen Tarte mit Vanille Sahne und Obstsalat
 Lemon tarte with vanilla cream and fruit salad
 and vanilla ice-cream

Les extras: beurre, pain, couvert, sauce **2,50 €**
 Extras: Butter, Brot, Sauce Gedeck ; extras: butter, bread, sauce, place setting