

Entrées / Vorspeisen / Starters

<i>Escargots de Bourgogne persillés</i>	8,50 €
<i>6 Weinbergschnecken aus der Bourgogne in Knoblauch-Kräuterbutter</i>	
<i>Half a dozen Burgundy snails in garlic-parsley butter - D,N</i>	
<i>Soupe à l'oignon gratinée</i>	9,90 €
<i>Gratinierte Zwiebelsuppe</i>	
<i>French onion soup au gratin - 2,5,D,I,J</i>	
<i>Émulsion claire de tomates avec chips au Comté et laitue</i>	10,90 €
<i>Weißer Tomatenschaumsuppe mit Comtechip und Blattsalat</i>	
<i>White tomato foam soup with Comté Cheese chips, and leaf salad - D,</i>	
<i>Panacotta à la tomate et au basilic sur poire glacée avec salade d'endives et croûtons</i>	11,50 €
<i>Tomaten Basilikum Pannacotta an glasierter Birne dazu Endiviensalat mit Croutons</i>	
<i>Tomato basil Panacotta on glazed pear, and salad of chicory with croutons – D,A</i>	
<i>Roquefort gratiné sur salade de mâche avec chutney aux figues et piment et noix confites</i>	11,90 €
<i>Knusprig gebackener Roquefort auf Feldsalat dazu Feigen-Chili Chutney und kandierte Nüsse</i>	
<i>Roquefort Cheese, crispy-baked, on lamb's lettuce salad, served with fig-chilli chutney, and candied nuts- D,A,I,K</i>	
<i>Crevettes à l'ail grillées avec purée de patates douces</i>	12,90 €
<i>Gegrillte Knoblauchgarnelen an Süßkartoffelpüree</i>	
<i>Grilled garlic schrimps, on puree of sweet potatoes- C,D,</i>	
<i>Roses de filet de saumon mariné avec mousse d'artichaut et salade frisée sur dés de courge douce</i>	13,50 €
<i>Rosen vom gebeiztem Lachsfilet mit Artischockenmousse, Frisseesalat an süßen Kürbiswürfeln</i>	
<i>Roses of marinated fillet of salmon with mousse of artichokes, frisée salad on sweet dices of pumpkin – B,D</i>	
<i>Assiette de charcuterie (max. 2 personnes)</i>	14,90 €
<i>Vorspeisenteller mit franz. Schinken, Salami, Merguez und Cornichons</i>	
<i>Platter of starters with French ham, assorted salami, Merguez and French gherkins and olives - 1,2,3,5,6,8,9,10,A,D,E,I,J,L,G</i>	
<i>Sashimi de filet de boeuf "chez Maurice" avec jus de Yuzu (agrume japonais)</i>	16,90 €
<i>New Style Sashimi vom Rinderfilet mit Yuzusaft (japanische Zitrusfrucht)</i>	
<i>Beef fillet carpaccio of Sashimi in Chez Maurice style, garnished with Yuzu jus (Japan, citrus fruit) - B,M</i>	
<i>Foie gras de canard aux moelleux de Gascogne servi avec une poire au Pineau de Charentes et toast maison</i>	17,90 €
<i>Entenstopfleber in Süßwein aus Gascogne dazu Birne in Pineau de Charentes und getostetes Brot</i>	
<i>Foie Gras de Canard – Duck liver pate in sweet wine of the Gascogne served with poached pear in Pineau de Charentes, and house-made toasted bread - G,I</i>	

D'autres plats sont également disponibles sur commande (homard, crabe, côte de boeuf, etc.)

Auf Vorbestellung (mind. 1 Woche im Voraus) können wir für Sie auch ausgefallene Speisen, wie z.B.: Hummer, Krebse oder Côte de Bœuf zubereiten.
Special Dining at Chez Maurice - for exquisite dishes like lobster, crabs or côte de bœuf,
Please make a booking at least a week in advance !

Plats principaux / Hauptspeisen / Main courses

- Crozets poellés à l'ail et aux oignons frits avec sauce au Comté et chutney de tomates** **16,50 €**
 Gebr. Buchweizennudel nach Savoier Art mit Knoblauch und Röstzwiebeln an
 Comtesauce und Tomatenchutney
*Crozets de Savoie (buckwheat noodles), pan-fried, with garlic and crispy fried onions,
 served with Comté cheese sauce and tomato chutney- A,I,J*
- Boudin noir sur pommes croustillantes au vin rouge avec marmelade d'oignons
 et purée de pommes de terre** **18,50 €**
 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,*
- Casserole de moules avec fromage de chèvre, céleri en branche, poireau, carottes
 et moutarde de Dijon** **18,90 €**
 Miesmuscheltopf mit Dijonsenf, Ziegenkäse, Staudensellerie, Lauch und Karotten
Mussels Casserole ; in mustard of Dijon, goat's cheese, celery, leeks and carrots- D,L,C,E
- Plateau végétarien (version végétalienne également possible)** **22,50 €**
 Vegetarische Variation (auch vegan möglich)
Vegetarian Platter (also available as Vegan Variation) -A,D,I,J,L
- Loup de mer entier sur écrasée aux herbes avec pommes de terre la Ratte,
 salade de comcombre à l'aneth et émulsion au safran et au piment d'Espelette** **22,90 €**
 Wolfsbarsch im ganzen gebraten an zerdrückten Kräuter La Ratte Kartoffeln mit
 Gurken – Dillsalat mit Safran Poudre Pimentschaum
*Whole grilled sea bass on a bed of herbs, La Ratte potatoes with
 cucumber-dill salad garnished with saffron, and mousse of Piment d'Espelette – B,C,D,I*
- Roulade de cerf enrobée de marrons et farcie au raifort, au lard et aux
 cornichons avec potiron grillé et ragoût de champignons** **23,90 €**
 Hirschroularde im Maronenmantel gefüllt mit Meerettich, Speck und Cornichons
 auf gegrilltem Kürbis mit Champignonragout
*Venison roulades in chestnut crust, horseradish, bacon and French gherkin filling,
 served on grilled pumpkin, and ragout of mushrooms – A,E,I,*
- Magret de canard aux coings sur risotto d'orge perlé et laitue** **24,90 €**
 Rosa gebratene Entenbrust a la Quitte auf Perlgraupenrisotto an Blattsalat
Duck breast, pink-roasted, with quince, served with pearl barley risotto and green salad- D
- Paleron de boeuf braisé sur salade de tomate et avocat** **24,90 €**
 avec mousseline de pommes de terre
 Geschmorte Rinderschulter auf Avocado – Tomatensalat an gebackenen Kartoffelmousse
Braised shoulder of beef on avocado and tomato salad, served with croquettes of potato mousse D,A,I
- Steak de thon grillé sur purée de betteraves rouges et wasabi** **27,90 €**
 avec salade de chou au sésame et jus de kéfir au citron vert
 Gegrilltes Thunfischsteak auf Rote Beete Wasabipürree mit Sesamkrautsalat und Kafirlimonenjus
Grilled steak of tuna on beetroot-wasabi puree, sesame-herb salad, and Kafir lime jus – F,B,E
- Filet de boeuf sur chou rouge au sureau et quenelles de pommes de terre au Pastis** **29,90 €**
 Gebr. Rinderfilet auf Holunderblütenrotkohl mit Kartoffelknödel an Pastis Jus
*Beef fillet, Argentinian, in pastis jus, Elderflowers-red cabbage,
 served on potato dumplings- A,I*

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!

Pour nos enfants jusqu'à 12 ans /

Für Kinder bis 12 Jahre / For our young guests up to 12 years

Pâtes à la sauce tomate, 10,50 €

Pasta mit Tomatensauce

Pasta in tomato sauce – A,I,J

Escalope de sùpreme poulet panée, purée de pommes de terre 12,50 €

avec haricots verts et jus de veau

Paniertes Maishähnchenschnitzel mit Kartoffelpüree,

dunkler Sauce und grünen Bohnen

Cutlet of corn-fed poulard breast in crispy bread crust, with puree of potatoes, dark sauce and French beans – A,D,I

Fromages / Käse / Cheese

Assiette de 3 fromages 9,90 €

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) 15,90 €

Käseplatte 5 Sorten ca. 200 gr.

Cheese platter - 5 Sorts approx. 200 gr.

2,D,G,K,L

Desserts / Nachspeisen / Desserts

Crème brûlée avec glace à la cannelle 10,50 €

Vanillecremebrullee Zimteiscreme

Crème brûlée vanilla, with cinnamon ice-cream – A,D,G

Fondant au chocolat avec crème glacée macadamia et tuile aux amandes 13,90 €

Fondon au chocolate an Macadamiaeiscreme mit Mandelhippe

Chocolate fondant, on macadamia nut ice-cream with almond crisps – D,A,I

Crumble aux pommes, marrons et cannelle avec crème Chantilly à la mûre 11,90 €

Apfel Maronen Zimtrumble mit Brombeersahne

Apple-chestnut-cinnamon crumble, with blackberry cream – G,A,D,I

Les extras: beurre, pain, couvert, 1,50 €

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