

SEUL OU À PARTAGER

TEILEN ODER NICHT
TO SHARE OR NOT

Crevettes crispy, sauce gribiche Crispy-Garnelen, Sauce Gribiche Crispy prawns, gribiche sauce	18 €
Focaccia aux herbes de Provence et chiffonnade de jambon blanc Focaccia mit Kräutern der Provence und Chiffonnade von weißem Schinken Focaccia with Provence herbs and white ham chiffonade	17 €
Assiette de jambon de Parme Parma Schinken Platte Parma ham plate	18 €
Ceviche de bar Gel de citron de Menton, huile d'olive à la vanille de Madagascar, salade d'herbes fraîches Wolfsbarsch-Ceviche: Menton-Zitronengel, Madagaskar-Vanille-Olivenöl, frischer Kräutersalat Seabass ceviche: Menton lemon gel, Madagascar vanilla infused olive oil, fresh aromatic herbs salad	24 €
Vitello Tonnato de veau de l'Aveyron Vinaigrette d'anchois de Collioure, pickles d'oignon rouge, câpres de Sicile Vitello Tonnato vom Kalb aus Aveyron: Sardellenvinaigrette aus Collioure, eingelegte rote Zwiebeln, sizilianische Kapern Veal Vittello Tonatto from Aveyron: Anchovy vinaigrette from Collioure, pickled red onion, Sicilian capers	21 €
Burger "Le Régent" Bun aux céréales ancienne steak haché Aubrac, confiture d'oignon façon soubise, Ossau-Iraty, tomates séchées et roquette Bun mit alten Getreidesorten, Aubrac-Hacksteak, Zwiebelkonfitüre nach Soubise-Art, Ossau-Iraty, getrocknete Tomaten und Rucola Old-fashioned cereal bun with Aubrac minced steak, soubise-style onion jam, Ossau-Iraty cheese, sun-dried tomatoes and arugula	24 €
Salade César, poulet crispy aux graines, anchois Caesar-Salat, Hähnchen-Crispy mit Samen, Sardellen Caesar salad, crispy chicken with seeds, anchovies	24 €

NOS GARNITURES

UNSERE BEILAGEN
SIDES

Focaccia aux herbes de Provence Focaccia mit Kräutern der Provence Focaccia with Provence herbs	10 €
Cornet de frites de patate douce ou de pommes de terre Cornet mit Süßkartoffel- oder Kartoffelpommes frites Sweet potato or potato French fry cone	8 €
Salade de sucrine aux herbes Sucrin-Salat mit Kräutern Sucrine salad with herbs	8 €

NOS DESSERTS

UNSERE DESSERTS

OUR DESSERTS

Assortiments de cookies Pépites de chocolat - Cannelle et noix - Chocolat blanc et noisettes Schokoladenchips - Zimt und Walnüsse - Weiße Schokolade und Haselnüsse Chocolate chips - Cinnamon and walnuts - White chocolate and hazelnuts	10 €
Chocolat blanc et noisetteousse au chocolat Valrhona façon Grand-Mère Valrhona-Schokoladenmousse nach Grossmutter's Art Valrhona chocolate mousse « façon Grand-Mère »	14 €
Crème brûlée à la vanille de Madagascar Crème Brûlée mit Vanille aus Madagaskar Madagascar vanilla crème brûlée	14 €
Assiette de fruits coupés frais Teller mit frisch geschnittenem Obst Plate of fresh-cut fruit	14 €
Sélection de fromages de l'affineur René Tourrette Käse Auswahl des Affineurs René Tourrette Selection of cheese from René Tourrette, cheese-maker	22 €