

SEUL OU À PARTAGER

TEILEN ODER NICHT
TO SHARE OR NOT

Crevettes crispy, sauce gribiche Crispy-Garnelen, Gribiche-Sauce Crispy prawns, gribiche sauce	18 €
Focaccia aux herbes de Provence et chiffonnade de jambon blanc Focaccia mit Kräutern der Provence und Chiffonade 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 Sea bass ceviche: Menton lemon gel, Madagascar vanilla infused olive oil, 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: Vinaigrette aus Collioure-Sardellen, eingelegte rote Zwiebeln, sizilianische Kapern Veal Vitello Tonnato from Aveyron: Anchovy vinaigrette from Collioure, pickled red onion, Sicilian capers	21 €
Burger "LE RÉGENT" Bun aux céréales, steak haché de bœuf Aubrac, confiture d'oignons façon Soubise, Ossau-Iraty, tomates séchées et roquette Getreidebun, Aubrac-Hacksteak, Zwiebelkonfitüre nach Soubise-Art, Ossau-Iraty-Käse, getrocknete Tomaten und Rucola Cereal bun with Aubrac chopped steak, Soubise-style onion jam, Ossau-Iraty cheese, 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 patates douces 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 €

N O S D E S S E R T S

UNSERE DESSERTS

OUR DESSERTS

Sélection de cookies

Pépites de chocolat - Cannelle et noix - Chocolat blanc et noisettes
Schokoladenstückchen - Zimt und Walnüsse - Weiße Schokolade und Haselnüsse
Chocolate chips - Cinnamon and walnuts - White chocolate and hazelnuts

10 €

Mousse 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 frais coupés

Teller mit frisch geschnittenem Obst
Plate of fresh fruits

14 €

Sélection de fromages de l'affineur René Tourrette

Käse Auswahl des Affineurs René Tourrette
Selection of cheese from René Tourrette, cheese refiner

22 €