

ENTRÉE, SOUPE ET SALADE • VORSPEISEN, SUPPEN UND SALATE

LES QUATRE CORNETS

Vier schmackhaft gefüllte Hörnchen – Salat Provençal; Enten-Confit; Birne, Blauschimmelkäse- & Walnuss-Potpourri; Salat aus geräuchertem Hähnchenfleisch

ASPERGES GRILLÉES

Gegrillter Spargel, Shiitake-Pilze, Sauce Hollandaise mit Orangenaroma

GRATINÉ A L'OIGNON

Gratinierte Zwiebelsuppe, Gruyere-Käse, Brandy

ESCARGOT BOURGUIGNONNE

Schnecken, Knoblauch-Kräuterbutter

SALADE GOURMANDE

Frisée- und Endiviensalat, Geräucherte Ente und Walnüsse, Champagner-Vinaigrette

SOUPE AUX QUATRE CHAMPIGNONS

Pilzcremesuppe aus vier verschiedenen Pilzsorten

MOULES POULETTE AU PERNOD

Gedünstete Muscheln, Pernod, Petersilie, Sahne

COQUILLES ST. JACQUES PROVENCAL

Gebratene Jakobsmuscheln, Auberginen, Tomaten, Pinienkerne, Olivenöl

BOISSONS DE SIGNATURE • COCKTAILSPEZIALITÄTEN

FRENCH 75

Bombay Sapphire, Zitronensaft, Zuckersirup, Sekt /\$ 9,00

KIR ROYALE

Crème de Cassis, Sekt /\$ 6,75

FRENCH KISS

Svedka Wodka, Chambord, Grand Marnier, Ananassaft /\$ 8,25

KLASSISCHER SIDE CAR

Courvoisier V. S., Cointreau, Zuckersirup, Zitronensaft, Zuckerrand /\$ 8,25

LES SPÉCIALITÉS DU BISTRO

\$ 10 pro person zusätzlich zum aufpreis.

MEERESFRÜCHTE *FRUITS DE MER*

Hummer, Shrimps, Jakobsmuscheln und Fenchel in Blätterteig an Wermut-Schnittlauch-Sahne

IN BUTTER GEBRATENER HUMMER *HOMARD ROTIS AUX BEURRE*

in Butter angebratener Hummerschwanz, Artischocken, Geschmorte Kartoffeln

COTE DE BOEUF FÜR ZWEI* *COTE DE BOEUF POUR DEUX**

1 kg Premium Black Angus Rib Eye Steak für Zwei, Sautierte Waldpilze, Frisches Gemüse der Saison, Sauce Bordelaise, Sauce Béarnaise, am Tisch tranchiert

VIANDES, POISSONS ET VOLAILLES • FLEISCH, MEERESFRÜCHTE, FISCH UND GEFLÜGEL

FILET D'ÉSPADON

Gegrilltes Schwertfischfilet, Geschmorte Linsen, Knoblauch-Ingwer Butter

FILET DE SAUMON D'ATLANTIC

Atlantik-Seelachsfilet, Mangold, Morcheln, Sahnesauce

BOUILLABAISSÉ, SOUPE DE POISSONS MEDITERRANÉE

Mediterrane Fischsuppe "Bouillabaisse", Jakobsmuscheln, Snapper, Krabben, Tomaten, Safran-Pernod-Sud, Rouille Dip

FILET DE BOEUF GRILLÉ*

Gegrilltes Rinderfilet, Portobello-Pilze, Roquefort-Kartoffel Gratin, Grüne Pfeffersauce

FILET DE PORC AU ROMARIN

Gegrilltes Schweinefilet mit Rosmarin, Glasierte Äpfel, Calvadoscreme

CARRE D'AGNEAU ROTIS*

Gebratenes Lammkarree, Artischocken, Gegrillte Tomaten, Zucchini, Grüne Olivensauce

COQ AU VIN

Burgunder Hähnchen, Pilze, Perlzwiebeln, Speck

DUO DE CANARD*

Entenbrust und -confit, Pariser Kartoffeln, Schnittbohnen, Madeirasauce

NAPOLEON DE LEGUMES

Gemüse und Portobello-Pilze im Blätterteig, Ziegenkäse, Rote Paprika, Süßkartoffel-Butter Sauce

LUST AUF EIN DESSERT, EINEN COCKTAIL NACH DEM ABENDESSEN UND EINE UNSERER KAFFEESPEZIALITÄTEN?

Dann fragen Sie unser Servicepersonal nach der Dessertkarte.

\$ 20 aufpreis pro gast. \$ 10 je zusätzliches hauptgericht.

Auf bestimmten routen bzw. In bestimmten häfen werden zusätzliche steuern fällig, die auf ihrer rechnung aufgeführt werden. Für das servieren von getränken wird ein empfohlenes trinkgeld von 15 % automatisch auf ihrer rechnung ausgewiesen. Änderungen vorbehalten. Bitte informieren sie unser servicepersonal vor der bestellung über eventuelle lebensmittelallergien oder-unverträglichkeiten.

*Diese gerichte werden roh oder nicht vollständig gegart serviert, bzw. Enthalten (möglicherweise) rohe oder unvollständig gegarte bestandteile. Der verzehr von rohem oder unvollständig gegartem fleisch, fisch, meeresfrüchten, schalentieren, eiern, milch oder geflügel kann das risiko einer lebensmittelbedingten erkrankung, insbesondere bei vorliegen bestimmter gesundheitlicher probleme, erhöhen.