



Le Bassin

BISTROT HÔTEL RESTAURANT

ZUM TEILEN... ODER AUCH NICHT!

- Würzige Kabeljau-Kroketten mit Dip 9,00
- 15 Wellhornschnellen mit Aioli-Sauce 14,00
- 12 Burgunderschnellen 14,00
- 12 gratinierte Miesmuscheln 14,00
mit Knoblauch-Petersilienbutter
-  Hausgemachte Anchoïade 18,00
mit frischem Rohkostgemüse
- Aufschnittplatte mit Wurstspezialitäten 18,00
- Auswahl hausgemachter Aufstrich. 18,00

UNSERE SALATE ALS HAUPTGERICHT

- LA FRAÎCHEUR 20,00
Salat, Tomaten, Burrata, frische Früchte
und Basilikum-Dressing
- LA CÉSAR 21,00
Salat, paniertes Hähnchen, Croutons, Tomaten,
hartgekochtes Ei, Käsespäne, Sardellen-Dressing

KINDERMENÜ

Chicken Nuggets, frische Pommes und ein Dessert

13,00

UNSERE HAUPTGERICHTE

Thunfisch-Tataki mit sizilianischem Gemüse 24,00

HAUSSPEZIALITÄT

AÏOLI „nach Großmutter's Art“ 

mit Kabeljau-Rückenfilet
25,00

- Rindertatar, frische Pommes und Salat. 24,00
- Mit Thymian und Zitrone mariniertes 22,00
Geflüßspieß, gegrilltes Gemüse und frische Pommes
- Rinderfilet (Montbéliard-Rind), 34,00
Pfeffersauce, Kartoffelgratin und Salat
- Französische Wurst (Andouillette AAAAA), .. 24,00
Grobkörnige Senfsauce, frische Pommes und Salat
- Lammkoteletts, 24,00
Rosmarin-Knoblauch-Kartoffeln, gegrilltes Gemüse
- Rinder-Entrecôte (Montbéliard-Rind), 26,00
Blauschimmelkäsesauce, frische Pommes und Salat

UND ZUM ABSCHLUSS

- Käseauswahl mit Salatbouquet 12,00
- Tagesgebäck nach Wahl 10,00
- Gefrorenes Nougat mit roten Fruchtsoßen. 9,00
- Eis und Sorbets . . . *Fragen Sie nach den verfügbaren Sorten*

ALLE UNSERE SAUCEN SIND HAUSGEMACHT

ALLE PREISE IN EURO · BEDIENUNG INBEGRIFFEN · KARTENZAHLUNG AB 10 € AKZEPTIER

Unsere Rezepte können Hauptallergene enthalten (EU-Verordnung Nr. 1169/2011). Die vollständige Liste ist auf Anfrage an der Theke erhältlich.

Alkoholkonsum in Maßen – übermäßiger Genuss schadet der Gesundheit