

Tradition et Qualité

Premiers Plats – Vorspeisen

Terrine de campagne maison		22.00
Hausgemachte Bauernterrine		
Saumon cru mariné maison (élevage – Norvège)		24.00
Roher Lachs mariniert nach unserem Rezept (Zucht – Norwegen)		
Cœur de laitue à l'huile de noix		14.00
Kopfsalat mit Nussöl-Sauce		
Salade de saison		16.00
Saisonsalat		
Soupe de poissons saintoise		22.00
Fischsuppe nach Camargue Art		
Moules marinières à ma façon	½ port.	22.00
Muscheln marinière auf unsere Art	Portion	39.00

Plats Principaux (Viandes, Poissons, Végé) - Hauptspeisen

Entrecôte „Chez Nous“ avec gratin	180 gr	52.00
Spécialité de la famille Scheibli de père en fils depuis 1943		
Filet „Chez Nous“ avec gratin	180 gr	62.00
Rindsfilet „Chez Nous“ mit Kartoffelgratin		
Quick „Chez Nous“ avec gratin	150 gr	39.00
Quick „Chez Nous“ (Entrecôte sur assiette/auf Teller) mit Gratin		
Tournedos au Châteauneuf, légumes et gratin	180 gr	69.00
Tournedos (Rindsfilet) mit Rotweinsauce, Gemüse und Gratin	100 gr	59.00
Filets de dorade à la provençale, riz Camargue (élevage – UE)		52.00
Goldbrassenfilet à la provençale, Camarguereis (Zucht – EU)	petit/klein	45.00
Loup de mer flambé au Pastis, riz Camargue (élevage – UE)		62.00
Wolfsbarsch flambiert mit Pastis, Camarguereis (Zucht – EU)		
Bouillabaisse marseillaise – min. 2 personnes/sur commande	par pers.	78.00
Bouillabaisse nach Marseiller Art – mind. 2 Pers./auf Vorbestellung	pro Pers.	
Ravioles du Royans et légumes de saison (végétarien)		36.00
Ravioles (kleine Kräuterravioli) mit Saisongemüse (vegetarisch)		