



DIE KARTE

L'Ô À LA BOUCHE

ZUM TEILEN

6 Austern	150 MAD
Der Teller französischer Käsesorten	190 MAD
Teller mit Rohschinken und seinen Würzmitteln	190 MAD
Käse und Rohschinken	190 MAD
Geräuchertes Lachsherz	240 MAD
Zwiebeln, Kapern, Zitrone, Seetanmbrot	
Das kleine Meeresfruit-Plateau	260 MAD
Austern, Garnelen, Muscheln, Taschenkrebse	

ZUM ANFANGEN

Mi-Cuit de Foie Gras	250 MAD
Mi-Cuit de Foie Gras de Canard aux Coings / Geröstetes Brot	
Jakobsmuschel-Carpaccio	240 MAD
Trüffel	
Tomate, Kreuzspin nach monegassischer Art	180 MAD

Vitello tonnato	160 MAD
Dünn geschnittenes Kalbfleisch, Thunfisch-Mayonnaise und Kapern	
Ei mit Mayonnaise und frischem Trüffel	230 MAD
Tortellini d'Escargots	160 MAD
Tortellini d'Escargots à la Crème Ail / Persil	
Gemischter Salat	70 MAD
Zuschlag	60 MAD
Menu mit Halbgarem	150 MAD
Kürbiscrème-Menü	60 MAD
Kartoffeln und Hering	60 MAD
Kartoffel- und Heringssalat	
Hummertatar-Menü	180 MAD
Tartare Homard mit Avocado und Mango	
Fleischige Spinnenbeine und Kartoffelpüree-Schaum	120 MAD
Fleischige Spinnenbeine und Kartoffelpüree-Schaum	

ZUM FORTGANG

Tournedos Rossini	420 MAD
Foie Gras, Trüffel und Kartoffelpüree	
Geschmorte Kalbshaxe	380 MAD
Kalbsbries-Fricassee	290 MAD
Rinderbourguignon	240 MAD
Kartoffelpüree	
Ragout aus zerfasertem Lamm	250 MAD
Kleine Rotbarsch-Bouillabaisse	240 MAD
Petite Bouillabaisse de Rouget Barbet	

Meeressauerkraut	280 MAD
Choucroute de la Mer (Saumon / Lotte / Gambas / Moules)	
Gebratene Jakobsmuscheln	340 MAD
Linguine mit Kreuzspin-Fleisch	260 MAD
Froschschenkel in Butter, Knoblauch und Petersilie	250 MAD
Rindfilet natur	310 MAD
Pasta mit Rahm und Parmesan	60 MAD
Chicken Nuggets Pommes frites	60 MAD
Trüffel-Kartoffelpüree	90 MAD
Bourguignon-Menü	150 MAD
Ravioli-Menü	150 MAD
Käse	
Barsch-Menü	210 MAD
Barsch mit Zucchini	
Jakobsmuscheln-Menü	280 MAD
Elsässisches Sauerkraut	290 MAD

ZUM ABSCHLUSS

Eiscreme	0 MAD
Sorbets mit Spirituose	160 MAD
Oberst / Himbeere / Birne	
Unsere Schokoladenmousse	90 MAD
Rum-Baba	130 MAD
Schlagsahne	

Schokoladenkuchen	110 MAD
Bitterer Eispudding Vanille	
Pavlova mit roten Früchten	100 MAD
Crème brûlée mit Blütenessenz von Orange	90 MAD
Schneeei	100 MAD
Euf à la Neige, Crème à la Vanille de Madagascar	
Zitronentarte	100 MAD
Mit Meringue	
Gerösteter Nusseclair	110 MAD
Chou Praliné à la Noisette	
Portion Schlagsahne	10 MAD
Geburtstagskuchen	300 MAD
Clafoutis-Menü	100 MAD
Paris-Brest mit Haselnuss	110 MAD
Orangensalat-Menü	60 MAD
Orangensalat	

BEILAGEN

Pommes Frites	25 MAD
Nudeln	25 MAD
Sautierte Äpfel	25 MAD
Kartoffelpüree	25 MAD
Butter	
Grüner Salat	25 MAD
Reis	25 MAD

Polenta	25 MAD
Pommes Anna	25 MAD
Weißer Bohnen	25 MAD
Gnocchi	25 MAD
Trüffel-Kartoffelpüree	90 MAD
Kartoffelpüree	25 MAD
Gemüse	25 MAD
Kartoffel-Gratin	25 MAD