Bio-Fruchtsäfte Maison Meneau (Fl. 25cl) 5,00 €

Reiner Bio-Saft Orange,
Reiner Bio-Saft Orange & Karotte,
Reiner Bio-Saft Ananas,
Reiner Bio-Saft Marmande-Tomate,
Reiner Bio-Saft Apfel aus Südwestfrankreich
Bio-Nektar Aprikose.

Bio-Smoothie Maison Meneau (Fl. 25cl) 6,50 €

Smoothie Banane Apfel Heidelbeere Bio,
Smoothie Banane Himbeere Birne Bio
Smoothie Mango Maracuja Bio

Frisch Gepresste Säfte 5,00 €

Frisch gepresster Orangensaft (Glas 20cl) oder frisch gepresster Zitronensaft (Glas 10cl)

Eistee (Fl. 25cl) 6,50 €

Bio-Eistee Zitrone / Ingwer,
Bio-Eistee Zitrone / Minze.

Wasser & Softdrinks

	20cl	25cl	33cl	50cl
Schweppes Tonic, Schweppes Agrumes		4,80€		
Orangina, Fuzetea, Oasis		4,80€		
Coca-Cola, Coca-Zéro			4,80€	
Perrier			4,80€	
Evian			5,50€	6,50€
Badoit				6,50€
Sirup mit Wasser		2,80€		4,50€
Limonade vom Fass « im Glas serviert»		3,50€		7,00€
Diabolo « im Glas serviert»		4,00€		8,00€
Ginger Ale oder Ginger Beer (20cl)	4,60€			

Aperitifs

Pastis, Ricard, Casanis, Pernod (2cl), Alkoholfreier Bitter (10cl)	4,00 €
Martini Bianco, Martini Rosso, Campari (6cl)	5,00 €
Weißer Portwein, Roter Portwein (12cl), Muskateller (12cl)	6,00 €
Kir mit Weißwein (Cassis, Brombeere, Himbeere oder Pfirsich) (13cl)	6,00 €
Kir Royal * (Cassis, Brombeere, Himbeere oder Pfirsich) (13cl)	6,00 €
Glas Prosecco SENSI DOC Italien (12cl)	7,00 €
Prosecco « Piscine » SENSI DOC Italien (15cl + Eis)	9,00 €
Glas Champagner * Charles Mignon Premier cru (12cl)	14,00 €
Champagner « Piscine » * (15cl + Eis)	17,00 €

Biere vom Fass

	25cl	50cl
Fada Frankreich – (Alk. 5,5%vol)	3,90€	7,80€
Heineken Niederlande (Alk. 5%vol)	4,00€	8,00€
Affligem Belgien (Alk. 6,7%vol)	5,10€	10,20€

Sommerbiere (In der Flasche)

	33cl
Kasteel Tropical – Belgien (Alk. 7%vol)	7,00€
Fada Aprikose – Frankreich (Alk. 4,8%vol)	7,00€

Alkoholfreie Biere (In der Flasche)

	33cl
Kasteel 00 – Belgien (Alk. 0%vol)	6,00€
Heineken 00 - Niederlande (Alk. 0%vol)	6,00€
Corona Cero – Mexiko (Alk. 0%vol)	6,00€

Biere mit Alkohol (In der Flasche)

	33cl
Kwak – Bernstein - Belgien (Alk. 8,4%vol)	7,00€
Hoegaarden - Weißbier - Belgien (Alk. 4,9%vol)	7,00€
Desperados - Frankreich (Alk. 5,9%vol)	8,00€
Brewdog Punk – IPA - Schottland (Alk. 5,4%vol)	9,00€
Paix Dieu - Blond - Belgien (Alk. 10%vol)	9,00€

Aperitif-Zeit (11:30–14:30 Uhr und ab 18:30 Uhr)

Hausgemachtes Pot Parfait 14 €
Sylvains berühmte Landpastete

Frühlingsrollen mit Hähnchen 16 €
4 Frühlingsrollen mit Hähnchen

Knuspriges confiertes Schwein mit Bacon-Konfitüre 18 €
4 knusprig-zarte hausgemachte Schweinesticks, verfeinert mit der rauchigen Süße einer hausgemachten Bacon-Konfitüre.

Maroilles-Croquetas, Mayonnaise mit confierten Zwiebeln 18 €
Der kräftige Charakter des Maroilles in knuspriger Panade, Mayonnaise mit confierten Zwiebeln.

Rillettes von 2 Lachsen der Maison Gayrard 21 €
Rillettes von Räucherlachs und gegartem Lachs, hergestellt von La Réserve de Gayrard in Les Issambres

Im Ofen gebackener Camembert 24 €
Goldene Brotstreifen in einem schmelzenden, großzügigen Kern, dazu feine Scheiben Parmaschinken

Tintenfischhappen mit Knoblauch und Petersilie 24 €
Zarte, goldbraune Tintenfische mit Knoblauch und Petersilie, serviert mit hausgemachter Aïoli.

Wurst- & Käseplatte 30 €
Auswahl feiner Wurstwaren und gereifter Käse

Die Tartines des France (11:30–14:30 Uhr und ab 19:00 Uhr)

Die Vegetarische 18 €
Goldbraunes Landbrot, provenzalische Tomatensauce, confierter Knoblauch, getrocknete Tomaten, gegrilltes Gemüse.

Die Skandinavische 16 €
Frische Kräutercreme, hausgemachter Graved Lachs, confierte Tomaten, Limette.

Der Croque 20 €
Der Croque-Monsieur nach Art des Café de France: Landbrot, Schinken, gereifter Comté, cremige Béchamel und überbackener Käse.

Die Provenzalische 25 €
Saisonale Trüffelcreme, Parmesanspäne und frische Trüffel... der Inbegriff mediterraner Raffinesse.

Eine Allergen- und Unverträglichkeitskarte steht Ihnen zur Verfügung.
Fragen Sie gerne danach.

Alkoholfreier Wein im Glas (12cl)

Nooh by La Coste Rosé 6 €
Nooh by La Coste Weiß 6 €
Passt zu unserem hausgemachten Pot Parfait

Roséwein im Glas (12cl)

Peyrassol Méditerranée I.G.P. Méditerranée 5 €
Passt zu unserem hausgemachten Pot Parfait

Domaine de Marchandise A.O.P. Côtes de Provence 7 €
Passt zu unseren Frühlingsrollen mit Hähnchen

Domaine Sainte Marie Cuvée Tradition A.O.C. Côtes de Provence 8 €
Passt zu unseren frittierten Zucchiniblüten

Domaine des Campaux A.O.C. Côtes de Provence 8 €
Passt zu unseren Tintenfischhappen mit Knoblauch und Petersilie

Rotwein im Glas (12cl)

Peyrassol Méditerranée I.G.P. Méditerranée 2023 5 €
Passt zu unseren Linguine « alle vongole »

Domaine de Marchandise A.O.P Côtes de Provence 2023 7 €
Passt zu unserem Croque

Vieux Truffiers. A O.P. Côtes du Rhône 2024 7 €
Passt zu unserer italienischen Tartine

Château Guibeau–L'émotion A.O.C. Puisseguin Sainte Émilion 2022 8 €
Passt zu unserer provenzalischen Tartine

Domaine de La Soléade A.O.P. Vacqueyras 2023 9 €
Passt zu unserer Wurstplatte

Crozes Hermitage – Les Agrette A.O.P. Crozes – Hermitages 2024 10 €
Passt zu unserer Wurstplatte

Wein kann Sulfite enthalten

Weißwein im Glas (12cl)

Peyrassol Méditerranée I.G.P. Méditerranée 2024 5 €
Passt zu unserer Pissaladière aus Sainte-Maxime

Domaine de Marchandise A.O.P. Côtes de Provence 2024 7 €
Passt zu unseren frittierten Zucchiniblüten

Domaine Planes « Blanc de Blanc » A.O.C. Côtes de Provence 2024 9 €
Passt zu unseren Rillettes von 2 Lachsen

Domaine de Brescou Viognier I.G.P. d'OC 2024 7 €
Passt zu unserer Gemüse-Tempura

Domaine de Brescou Chardonnay I.G.P. d'OC 2024 8 €
Passt zu unserer Gemüse-Tempura

Domaine Pabiot – Coteaux de Girarmes A.O.C. Pouilly Fumé 2024 9 €
Passt zu unserer Gemüse-Tempura

Domaine Michel Thomas A.O.C. Sancerre 2024 10 €
Passt zu unserem Club-Sandwich

Domaine Laroche – Cuvée St Martin VEGAN A.O.P. Chablis 2023 10 €
Passt zu unserer Gemüse-Tempura

Champagner

	Glas 12cl	Piscine 15cl	Flasche 75cl
Prosecco Sensi DOC Italien	7€	9€	45€
Champagner Charles Mignon Premier cru.	14€	17€	84€
Moët & Chandon « Brut Impérial »			110€
Veuve Clicquot			130€
Ruinart Blanc de Blancs			190€

Achtung: Übermäßiger Alkoholkonsum ist gesundheitsschädlich. In Maßen genießen.
Alcohol abuse is dangerous for your health, please drink responsibly. Sale of alcohol to minors is prohibited.
Schecks werden nicht akzeptiert. Bedienung im Preis inbegriffen.
Please note that we do not accept cheques. Service is included in our prices.

"S.P.R.I.T.Z"-Cocktails

Der **SPRITZ** (14cl) 12,00 €
Aperol, Sprudelwasser und Prosecco

Der **LIMONCELLO SPRITZ** (14cl) 12,00 €
Limoncello, Sprudelwasser und Prosecco

Der **SARTI SPRITZ** (14cl) 12,00 €
Sarti Rosa, Prosecco, Sprudelwasser

Der **HUGO SPRITZ** (14cl) 12,50 €
Holunderblütenlikör, Minzblätter, Sprudelwasser und Prosecco

Der **PASSION SPRITZ** (14cl) 12,50 €
Pfirsichlikör, Maracujapüree, Vanillesirup und Prosecco

Der **COCO SPRITZ** (14cl) 12,50 €
Kokoslikör, Prosecco, Limettensaft, Sodawasser

Der **MANGO SPRITZ** (14cl) 12,50 €
Mangolikör, Prosecco, Zitronensaft, Ingwer, Sprudelwasser

Der **ROYAL SPRITZ** (14cl) 15,00 €
Champagner, Holunderlikör, Aperol, Sprudelwasser

Alkoholfreie Cocktails 10,00 €

Der **CARIBBEAN MULE** (15cl)
Alkoholfreier Rum, Limette, Ginger Beer, Limettensaft

Der **SPORTIF** (15cl)
Gin alkoholfrei, Tonic Water, Eis, Gurkenscheibe und frisches Basilikum

Der **CHENONCEAU** (15cl)
Bourbon Whisky alkoholfrei, Apfelsaft, Vanille, Zitronensaft, Zimt

Der **WHISKY ALE** (15cl)
Bourbon Whisky alkoholfrei, Ginger Ale, Limettensaft, Eis

Die **MADELEINE** (15cl)
Amaretto alkoholfrei, Ananassaft, frisch gepresste Limette, Agavensirup

Der **JASMIN** (15cl)
Spritz alkoholfrei, Jasmin-Ginger, Orangenscheibe

« Signature »-Cocktails

Der **APÉ-RHUM** (von Franck) (12cl) 13,00 €
Brauner Rum, Aperol, Ananas, Rohrzuckersirup, Zitronensaft

Der **PASSION COLADA** (von Jean) (12cl) 13,00 €
Weißer Rum, Orangensaft, Maracujapüree, Kokospüree

Der **BLUE BASIL SPLASH** (von Alexandre) (16cl) 13,00 €
Gin, Curaçao, Sodawasser, Rohrzuckersirup, Zitronensaft

Der **21** (von Fred) (16cl) 13,00 €
Gin, Veilchensirup, Zitronensaft, Schaumbildner

Die **CERISE REBELLE** (von Marie) (13,5cl) 13,00 €
Wodka, Kirschsirup, Himbeerlikör, Ginger Beer, Rohrzuckersirup, 1/4 Limette

Der **CARLITO** (von Joel) (10cl) 13,00 €
Wodka, Maracuja, Angostura, Rohrzuckersirup, Minzblatt

Alkoholfreie « Signature »-Cocktails 10,00 €

Der **SUNRISE TROPICAL** (von Franck) (15cl)
Orangensaft, Ananassaft, Limette, Grenadinesirup

Der **TAGADA DES ÎLES** (von Jean) (15cl)
Erdbeersaft, Bananensaft, Kokospüree, Zitronensaft

Der **GARDEN BLOSSOM FIZZ** (von Alexandre) (15cl)
Apfelsaft, Soda, Holundersirup, Apfelsaft, Zitronensaft

Die **ROSE ÉTERNEL** (von Fred) (16cl)
Rosensirup, Cranberrysaft, Pfirsichpüree, Zitronensaft

Der **ABRICOTIER** (von Marie) (16cl)
Alkoholfreier Rum, Ananassaft, Aprikosensaft, Mandelsirup

Der **MOCKJO** (von Joel) (15cl)
Erdbeerpüree, Zitronensaft, Sodawasser, Minzblatt

Klassische Cocktails ...die wir besonders lieben 12,50€

Mojitos – Margarita – Porn Star Martini - Moscow Mule - London Mule - Mexican Mule - Paloma – Cosmopolitan - Piña Colada - usw...

Ihr Dessert-Moment

Schokoladenmousse	8 €
Tiramisu	8 €
Milchreis mit Vanilleschoten und Karamell mit gesalzener Butter	8 €
Tarte des Tages	9 €
Glutenfreier Schokoladen-Fondant mit Erdbeersorbet	10 €
Rum-Baba Kougloff	13 €
Die Große Profiterole	13 €
Café Gourmand	13 €

Eis und Sorbets

Der Becher: **1 Kugel:** 3 € / **2 Kugeln:** 5,5 € / **3 Kugeln:** 8 €

Eiscreme:

Zartbitterschokolade,
Bourbon-Vanille aus Madagaskar,
Kaffee mit Arabica-Kaffee aus Kolumbien,
Karamell mit Fleur de Sel,
Kokos,
Rum-Rosine mit Rum von den Französischen Antillen und in Rum eingelegten Rosinen,
Minze mit Schokostückchen,
Pistazie mit gerösteten Pistazienstückchen.

Sorbets :

Aufpreis Sahne: 2,00 €

Erdbeere mit Erdbeerstückchen,
Zitrone mit Stückchen sizilianischer Zitronen,
Ananas mit kandierten Ananasstückchen,
Pfirsich aus dem Mittelmeerraum
Apfel

Die Eisbecher

Affogato Vanilleeis mit einem Kännchen heißem Kaffee	10 €
Café Liégeois Kaffeeeis, Kaffee, gesüßte Sahne	11 €
Chocolat Liégeois Schokoladeneis, Schokoladensauce, gesüßte Sahne	11 €
Dame Blanche Vanilleeis, heiße Schokoladensauce, gesüßte Sahne	11 €

Die Eisbecher mit Alkohol

L'After Eight Minze mit Schokostückchen, Schokoladeneis und ein Shot Get 27	12 €
L'After White Vanilleeis, Kokoseis und ein Shot Get 31	12 €
Frozen Irish Kaffeeeis und ein Shot Baileys	12 €

La Mentheuse 12 €
Erdbeereis, Schokoladeneis, Pfefferminzlikör

La Pulpeuse 12 €
Pfirsicheis, Ananaseis, Zitronenlikör

La Croqueuse 12 €
Karamelleis mit Fleur de Sel, Vanilleeis, Apfellikör

Le Colonel 13 €
Zitroneneis und ein Shot Wodka

L'Original 13 €
Apfeleis, ein Schuss Calvados

La Bonne Mère 13 €
Zitroneneis und ein Schuss gelber Chartreuse

Klassische Heißgetränke (* Kaffee Giovanni Pietrini)

Espresso*, Entkoffeiniert* 2,10 €
Espresso Macchiato*, Entkoffeiniert Macchiato* 2,20 €

Americano*, Entkoffeiniert Americano* 2,20 €
Milchkaffee*, Entkoffeiniert Milchkaffee* 3,80 €

Doppelter Espresso*, Entkoffeiniert doppelt, Cappuccino*, Entkoffeiniert Cappuccino* 4,20 €

Heiße Milchschokolade 4,50 €

Tee & Kräutertee « Dammann » 3,80 €
English Breakfast, Earl Grey, Grüner Tee, Verbene, Linde.

Aromatisierte Tees & Kräutertees. 4,50 €
Bio-Detox, Zitronen-Ingwer-Tee, Hibiskusblütentee

Genießer-Heißgetränke 6,00€

Latte Macchiato*
Ein Espresso, Milch und Milchschaum.

Vanilla Latte*
Vanillesirup, ein Espresso, Milch und Milchschaum.

Toffee Latte*
Karamellsirup, ein Espresso, Milch und Milchschaum.

Haselnuss Latte*
Haselnusssirup, ein Espresso, Milch und Milchschaum.

Caffè Mocha*
Ein Espresso, heiße Schokolade, gesüßte Sahne.

Toffee Mocha*
Ein Espresso**, Karamellsirup**, heiße Schokolade, gesüßte Sahne.

Alle unsere Latte-Varianten servieren wir auch mit Mandel-, Hafer- oder Sojamilch (Aufpreis 1€ pro Getränk)

Der Keller der Barkeeper (4cl)

Rum

Don Papa Baroko	Philippinen (Alk. 40%/Vol.)	12 €
Bumbu XO	Panama (Alk. 40%/Vol.)	13 €
Rum Plantation XO	Barbados (Alk. 40%vol)	13 €
Rum ZACAPA XO	Guatemala (Alk. 40%vol)	16 €

Whiskys

JB	Schottland (Alk. 40%/Vol.)	9 €
Whisky Paddy	Irland (Alk. 40%/Vol.)	9 €
Whiskey Jack Daniel's	USA (Alk. 40%/Vol.)	10 €
Whisky Glenmorangie 10 Jahre	Schottland (Alk. 40%/Vol.)	11 €
Whisky Nikka	Japan (Alk. 51,4%/Vol.)	12 €
Whiskey Woodford	USA (Alk. 45,2%/Vol.)	13 €
Whisky Caol Ila 12 Jahre	Schottland (Alk. 43%/Vol.)	16 €

Gins

Gordon's	Vereinigtes Königreich (Alk. 37,5%vol)	9 €
Gin Citadelle	Frankreich (Alk. 44%vol)	10 €
Gin Hendrick's	Schottland (Alk. 41,4%vol)	12 €

Wodka

Absolut	Schweden (Alk. 40%/Vol.)	8 €
Wodka Grey Goose	Frankreich (Alk. 40%/Vol.) (4cl)	12 €

Tequila

San José	Mexiko (Alk. 40%vol)	8 €
Tequila Patrón Añejo	Mexiko (Alk. 40%/Vol.)	12 €

Cognac

Rémy Martin VSOP	Frankreich (Alk. 40%vol)	11 €
Cognac Hennessy XO	Frankreich (Alk. 40%vol)	25 €

Aufpreis Softdrink: 2 €

Digestifs (4cl)

Get 27, Get 31,	9€
Limoncello, Amaretto Disaronno, Grand Marnier	9€
Grüner Chartreuse, Gelber Chartreuse	9€
Génépi, Jägermeister	9€
Pflaume, Mirabelle, Marc de Provence	9€
Grappa, Williamsbirne	9€
Armagnac	9€
AOC Calvados Château du Breuil 15 Jahre	9€

Entdecken Sie unsere Restaurantkarte mit nur einem Klick...

Discover our restaurant menu with just one Click