

# Speise Karte

## PLATTEN & TELLER

zum Teilen oder auch nicht:

### Platte „Le Garage“ 17

*Aioli-Crème, Toast, Schinken, Senf-Dip, Ziegenkäse, geräucherte Forellenfilet, Butter aus der Normandie, Cornichons*

### Französischer Käseteller 17

*Käseauswahl von unserem Wein- & Genusshändler La cave de Bacchus – wöchentlich aus Frankreich importiert. Mit Brot serviert*



## Platzean Le Garage

### Platte „Le Garage“ + Käseteller

*Für 2 Personen*

29,50

*SMS-Salat: Saisonal Mix-Salat*

## VORSPEISEN

Gegrillte Honigmelone, Kürbiskerne, Schafskäse  
Erdbeeren und Minze 13

Mit Passionsfrucht marinierte Seehechtfilet 12

Gekühlte Zucchini-Pesto-Suppe 10

## HÄPPCHEN

Kleiner Salat 4

6 Weinbergschnecken nach Elsässer Art 9

Entenleber-Portweinmousse und Brioche 8

Pastete im Teigmantel – Senfcrème (Lyonnaise Art) 10  
wird in Frankreich sehr oft gegessen, als Aperitif/ als Vorspeise.

Frische Fine de Claire-Austern aus der Normandie 3 Stk | 12  
mit Sauce Mignonnette 6 Stk | 22

## BRETONISCHE BUCHWEIZENMEHL-GALETTES

Die Galettes wurden früher auf einem heißen Stein, dem „Jalet“, gebacken. Daher leitet sich der Name „Galette“ ab.

Unsere Galettes werden mit einem „SMS“-Salat serviert.

Rustikale Artischocken-Zucchini Galette mit  
Ziegenkäse 17

Galette Ardéchoise 16  
*Ziegenkäse, Spinat, Thymian, Kastanien*

## HAUPTGÄNGE

<b>Rindertartar mit Knoblauch-Brot und Rucola-Salat</b>	23
<i>Die Legende besagt, dass die Tartaren ihr gejagtes Fleisch unter dem Sattel platziert haben, bis es dann am Abend weich und mürbe geritten war.</i>	
<b>Rinderschmorbraten mit Karotten und Champignons „à la Bourguignonne“,</b>	29
<b>Pochierter Kabeljau im grünen Tee und Fenchel Jus dazu Karotten-Orangen-Püree</b>	27
<b>„Tchektouka“ (Algerisches Ratatouille) serviert mit Couscous</b>	19
<b>Parmentier de confit de canard, Trüffel-jus, Salat</b>	25
<b>Leckerer Blumenkohlgratin mit Gewürzen und geschmolzenem Morbier Käse</b>	21

### *Formule du soir (ab 21 Uhr)*

*Nach dem Theaterbesuch, Spaziergang, einem langem Arbeitstag*

**Plat du Jour + Ein Glas Wein 0,2 l**

**Oder**

**9 Austern + Ein Glas Wein 0,2 l**

**25 €**

## Le Garage

Vinothèque culinaire

## KÄSE et DESSERTS

<b>Französischer Käseteller</b>	17
<i>mit Brot serviert</i>	
<b>Bretonische Apfeltarte</b>	9
<i>mit Salzkaramell und Eis</i>	
<b>Weißer Schokolade und Himbeer-crème Brûlée</b>	8
<b>Eis-Duo</b>	7
<i>Walnuss/Pistazien Eis begleitet mit getrocknet Datteln, Schlagsahne</i>	
<b>Zitronensorbet mit Gin</b>	6
<b>Fondant au Chocolat &amp; Eiscreme</b>	8
<b>Praline Profiterole mit Vanille Eis</b>	7

### *Gourmande - Teller*

**3 Desserts zur Wahl**

19