Mittags Karte

Mittagsmenüs

Tagessuppe oder Salat Variante Ihrer
Wahl
+
Tagesgericht

ODER

Tagesgericht
+
Dessert

15

20

Tagessuppe9Tagesgericht15

Fischgericht

TAGESANGEBOT

SALATE

Saison-Salat mit regionale Varianten

8,50

17

17

Ardècher Art

Überbackener Ziegenkäse, Kastanien

Lyoner Art

Pochiertes Ei mit Croutons und Speck

PLATTEN & TELLER

zum Teilen oder auch nicht:

Garage-Platte
Aioli-Crème, Toast, Schinken, Senf-Dip, Ziegenkäse, Geräuchert

Forellenfilet, Butter aus der Normandie, Cornichons

Französische Käseteller

Käseauswahl von unserer Weinhändler & Genusshändler La cave de Bacchus — wöchentlich aus Frankreich importiert.
Mit Brot serviert



Plateau Le Garage

Garage-Platte + Käseteller

Für 2 Personen

29,50



GARAGE-BURGER et GALETTE

Mit Salat serviert

"Pulled Beef"-Briocheburger geschmortes Rinderschaufelstückfleisch, eingelegte Zwiebeln, leicht	11,50
scharf "Atlantik"-Briocheburger Crème fraîche, geräucherter Lachs, Meerrettich, Avocado	11,50
Saisonale Galette mit Steinpilzen und	15
Champignons de Paris Herzafte Galette mit Blutwurst, karamellisiertem Apfel und Zwiebelconfit	15

A LA CARTE

Zwiebelsuppe mit Croutons und Comté	11
Pâté de campagne mit Salat und Essiggurken	11
Entenlebermousse mit Portwein und Krustenbrot	8
6 Weinbergschnecken nach Elsässer Art	9
Frische Fine de Claire Austern aus der Normandie	3 Stk 6
Lachsfilet à la crème mit Lauch und Kartoffeln	20
Ragoût fin mit Reis, Karotten und Erbsen	20
Gratinierte Ravioles du Dauphiné mit Comté und Steinpilze	15
Vegetarische Tajine mit Kichererbsen, Karotten, Erbsen und Kartoffeln	15

KÄSE et DESSERTS

MISE CLDESSERIS	
Französische Käseteller mit Brot serviert	17
Bretonische Apfeltorte mit Salzkaramell und Eis	Ç
Crème brulée mit Birnenstücken	{
Poire Belle Hélène Vanilleeis mit pochierter Birne in Sirup, veredelt mit Schokoladensauce und Mandelblättchen	8
Zitronensorbet mit Gin	(
Fondant au Chocolat & Vanille-Eiscreme	8
Praline Profiterole mit Vanille Eis	7

Formule Dessert + Expresso

/