

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- & Genuss Händler La cave de Bacchus – wöchentlich aus Frankreich importiert.

Mit Brot serviert



Plateau Le Garage

Platte “Le Garage” + Käseteller

Für 2 Personen

29,50

VORSPEISEN

Ardéchoiser Salat mit karamellisiertem Ziegenkäse und Maronen 14

Miesmuscheln in Weißwein-Tomatensauce 14

Französische Zwiebelsuppe mit Comté 11

HÄPPCHEN

Kleiner Salat 4

6 Weinbergschnecken nach Elsässer Art 9

Entenleber-Portweinmousse und Brioche 8

Warmes Enten-Effiloché (gezupftes Entenfleisch) auf Brioche, dazu Rotweinzwiebeln 13

Frische Fine de Claire-Austern aus der Normandie mit Sauce Mignonnette 3 Stk | 12
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 saisonalen Mix-Salat serviert.

Klassische Galette mit Champignons de Paris und Gruyère 18

Galette Savoyarde mit Speck, Zwiebeln, Kartoffeln und Reblochon 19

HAUPTGÄNGE

Rindertartar mit Knoblauchbrot und Rucola-Salat

Die Legende besagt, dass die Tartaren ihr gejagtes Fleisch unter dem Sattel platziert haben, bis es dann am Abend weich und mürbe geritten war.

23

Rinderschmorbraten mit Karotten und Champignons „à la Bourguignonne“

29

Skrei Filet à la française mit Pastinakenpüree, Lauchfondue und Weißwein-Sahnesauce

27

Sanft geschmorte Kaninchenkeule mit Wurzelgemüse, Kartoffeln und Rotweinsauce

32

Französischer Wintergratin mit Rosenkohl, Lauch, Kartoffeln und Gruyère in Dijon-Senf-Weißweinsauce

19

Mont d'Or Käse mit Drillinge Kartoffeln, Schinken, Cornichons, (für 2 Pers.)

38

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

Französischer Käseteller

17

mit Brot serviert

Bretonische Apfeltarte

9

mit Salzkaramell und Eis

Crème brûlée

8

mit Tonkabohne und Blutorange

Poire Belle Hélène

8

Vanilleeis mit Pochierter Birne in Sirup, veredelt mit Schokoladensauce und Mandelblättchen

Zitronensorbet mit Gin

6

Fondant au Chocolat & Eiscreme

8

Praline Profiterole mit Vanille Eis

8

Alle Preise in EUR inkl. MwSt.