

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

Ardèchoiser 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	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>	
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
<i>mit Brot serviert</i>	
Bretonische Apfeltarte	9
<i>mit Salzkaramell und Eis</i>	
Crème brûlée	8
<i>mit Tonkabohne und Blutorange</i>	
Poire Belle Hélène	8
<i>Vanilleeis mit Pochierter Birne in Sirup, veredelt mit Schokoladensauce und Mandelblättchen</i>	
Zitronensorbet mit Gin	6
Fondant au Chocolat & Eiscreme	8
Praline Profiterole mit Vanille Eis	8

Alle Preise in EUR inkl. MwSt.