

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



Plateau Le Garage

Platte „Le Garage“ + Käseteller

Für 2 Personen

29,50

SMS-Salat: Saisonaler Mix-Salat

VORSPEISEN

Ardèchoiser Salat mit karamellisiertem Ziegenkäse und Maronen 14

Vol-au-vent – Blätterteigpastete mit Steinpilzragout 12

Französische Zwiebelsuppe mit Croutons und Comté 11

HÄPPCHEN

Kleiner Salat 4

6 Weinbergschnecken nach Elsässer Art 9

Entenleber-Portweinmousse und Brioche 8

Pâté de campagne mit Salat und Essiggurken 11

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.

Saisonale Galette mit Steinpilzen und Champignons de Paris 18

Herzafte Galette mit Blutwurst; karamellisiertem Apfel und Zwiebelconfit 19

HAUPTGÄNGE

Rindertartar mit Knoblauch-Brot 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
Lachsfilet à la crème mit Lauch und Kartoffeln	27
Ragoût fin mit Reis, Karotten und Erbsen	26
Vegetarische Tajine mit Kichererbsen, Karotten, Erbsen und Kartoffeln	25
Gratinierte Ravioles du Dauphiné mit Comté und Steinpilze	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

Französischer Käseteller	17
<i>mit Brot serviert</i>	
Bretonische Apfeltarte	9
<i>mit Salzkaramell und Eis</i>	
Crème brûlée mit Birnenstücken	8
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	7

Gourmande - Teller

3 Desserts zur Wahl

19