

Mittags Karte

Mittagsmenüs

Tagessuppe oder Salat Variante Ihrer
Wahl
+
Tagesgericht

ODER

Tagesgericht
+
Dessert

20

TAGESANGEBOT

Tagessuppe	9
Tagesgericht	15
Fischgericht	15

SALATE

Saison-Salat mit regionale Varianten 8,50

Ardèche Art

Überbackener Ziegenkäse, Kastanien, Datteln

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*

17

Französische Käseteller

*Käseauswahl von unserer Weinbändler &
Genussbändler La cave de Bacchus –
wöchentlich aus Frankreich importiert.
Mit Brot serviert*

17



Plateau Le Garage

Garage-Platte + Käseteller

Für 2 Personen

29,50

GARAGE-BURGER

Mit Salat serviert

„Pulled Beef“-Briocheburger <i>geschmortes Rinderschaukelstückfleisch, eingelegte Zwiebeln, leicht scharf</i>	11,50
„Atlantik“-Briocheburger <i>Crème fraîche, geräucherter Lachs, Meerrettich, Avocado</i>	11,50
Galette mit grünem Spargel Hollandaise-Käse-Sauce	15
Galette Ardechoise <i>Ziegenkäse, Spinat, Thymian, Kastanien,</i>	15

A LA CARTE (auch als Mittagsmenü Wählbar)

Lauwarmer Frühlingssalat mit Mairübchen, grünem Spargel und Bärlauch	13
Entenlebermousse mit Portwein und Krustenbrot	8
6 Weinbergschnecken nach Elsässer Art	9
Knackiger Mangoldsalat mit Käse und Nüssen	12
Frische Fine de Claire Austern aus der Normandie mit Sauce Mignonnette	3 St 6 6 St 12
„Die Eselsohren“ von Valgaudemar (Oberalpen Region serviert mit „Lyonnaise Wurst“	15
Rhabarber-Gemüse-Tajine, Kaffee-Tomaten-Sauce	15

Le Garage

Vinothèque culinaire

KÄSE et DESSERTS

Französische Käseteller <i>mit Brot serviert</i>	16
Bretonische Apfeltorte <i>mit Salzkaramell und Eis</i>	9
Crème brûlée <i>mit Rhabarber-Erdbeer</i>	7
Eis-Duo <i>Walnuss/Pistazien Eis begleitet mit Datteln</i>	7
Zitronensorbet mit Gin	6
Fondant au Chocolat & Vanille-Eiscreme	8
Praline Profiterole mit Vanille Eis	7

Formule Dessert + Espresso

7