

## Spécialités »Poldie«

[Unsere Klassiker]

<b>Tartare de Bœuf</b> .....	<b>28,00</b>
<i>Markknochen, Brot oder Pommes Frites</i>	
<b>als Vorspeise</b> .....	<b>16,00</b>
<b>Moules frites</b> .....	<b>24,00</b>
<i>Bouchot-Muscheln im Gemüsesud &amp; Pommes Frites</i>	
<b>als Vorspeise</b> .....	<b>12,00</b>
<b>Steak Haché</b> .....	<b>28,00</b>
<i>mit Kapern-Gruyèresauce &amp; Pommes Frites</i>	
<b>Poisson du jour</b> .....	<b>28,00</b>
<i>Fisch des Tages</i>	

## Huitres

[Austern]



**frische Austern**  
*Schalotten-Vinaigrette*  
pro Stück .....

**4,80**

**gedämpfte Austern**  
pro Stück .....

**5,80**



## Entrées [Vorspeisen]

**Maronischaumsuppe** .....

**9,00**

*Schneckenpraline & Rosmarin*

**Gedämpfte Artischocke** .....

**12,00**

*Cognac-Nussbutter-Crème*

**Terrine de Canard** .....

**14,00**

*Entenpastete im Glas mit Salat & Essiggemüse*

**Roquefort** .....

**12,00**

*marinierte rote Rübe & Trauben*

## Choix du Chef

[Menü]

<b>3 Gänge</b> .....	<b>45,00</b>
<i>vegetarisch</i> .....	34,00
<i>Weinbegleitung</i> .....	20,00
<b>4 Gänge</b> .....	<b>54,00</b>
<i>vegetarisch</i> .....	42,00
<i>Weinbegleitung</i> .....	26,00

## Plats [Hauptspeisen]

**Bœuf Bourguignon** .....

**28,00**

*Kräuterseitlinge, Gratin dauphinois, Schalotten*

**Gebratene Entenkeule** .....

**25,00**

*geschmorte Schwarzwurzel, Quitte & Rotkraut*

**Blauschimmel-Kartoffel-Gratin** .....

**18,00**

*Walnuss-Birnensalat & Thymian*

**Vacherin Mont D'Or aus dem Ofen**

**für 2 Personen** .....

**38,00**

*La Ratte-Kartoffeln mit Kümmel, in Butter geschmorter*

*Karfiol mit knusprigen Bröseln*

*optional: mit Paillard vom Rind (120g)* .....

**+16,00**

## Desserts

**Zimt Crème Brûlée** .....

**9,00**

*Punschrüchten*

**Mousse au Chocolat** .....

**9,00**

*Portweinfeigen & Sternanis-Crumble*

**Crêpes Suzettes** .....

**9,00**

*mit Orangeneis*

*dazu passt · Orangenlikör »Verdrenne«, 4cl* .....

**4,50**

## Fromage [Käse]

**Käse** .....

**16,00**

*aus Österreich und Frankreich, Blaufränkisch-Trauben, hausgemachtes Dörrobstbrot*

*dazu passt · Portwein Cuvée Saudade,*

*Muhr-van der Niepoort, 5cl* .....

**7,00**

SARDINES



*Feinste bretonische  
Jahrgangssardinen  
»La Quiberonnaise«*

**Jahrgangssardinen**

*mit Zitrone, Pinienkernen,  
Roggenbrot* .....

**12,00**

**Jahrgangssardinen**

*in bretonischer Butter,  
Roggenbrot* .....

**14,00**

*bon appétit!*

**P  
B**