

## Spécialités »Poldie«

[Unsere Klassiker]

<b>Tartare de Bœuf au couteau</b>	<b>28,00</b>
<i>geräucherte Butter &amp; hausgemachtes Toastbrot</i>	
<b>als Vorspeise</b>	<b>18,00</b>
<b>Moules frites</b>	<b>24,00</b>
<i>à la provençale</i>	
<b>als Vorspeise</b>	<b>14,00</b>
<b>Bavette</b>	<b>24,00</b>
<i>180 g Flank Steak, Gemüse der Saison &amp; Pilzrahmsauce</i>	
<b>Hausgemachte Pommes</b>	<b>5,00</b>

## Huitres

[Austern]

<b>frische Austern</b>	
<i>Schalotten &amp; Rotweinessig</i>	
pro Stück	<b>4,80</b>

<b>frittierte Austern</b>	
<i>Zitronenmarmelade &amp; eingelegte rote Zwiebel</i>	
pro Stück	<b>5,80</b>



## Entrées [Vorspeisen]

<b>Gurken-Dill-Suppe (kalt)</b>	<b>9,00</b>
<i>mit Melone &amp; Haselnussöl</i>	
<b>L'Œuf</b>	<b>12,00</b>
<i>Gekochte Eier, Sellerieremoulade &amp; lila Senf</i>	
<b>Artischocke</b>	<b>14,00</b>
<i>mit Pastis-Butter &amp; Ziegenfrischkäsecreme</i>	
<b>Saumon Gravlax</b>	<b>12,00</b>
<i>Graved Lachs mit zweierlei Blinis &amp; Zitronen-Kräuter-Crème fraîche</i>	

## Choix du Chef

[Menü]

<b>3 Gänge</b>	<b>45,00</b>
<i>Weinbegleitung</i> 22,00	
<b>4 Gänge</b>	<b>54,00</b>
<i>Weinbegleitung</i> 28,00	

## Plats [Hauptspeisen]

<b>Côtelette de porc</b>	<b>28,00</b>
<i>mit Melanzani, lila Kartoffeln &amp; Sauce Charcutière</i>	
<b>Poisson du jour</b>	<b>Tagespreis</b>
<i>Fisch des Tages</i>	
<b>Tian niçois</b>	<b>17,00</b>
<i>Ofengemüse auf karamellisiertem Zwiebel, Bulgur, Paprikasauce &amp; Basilikumpesto</i>	

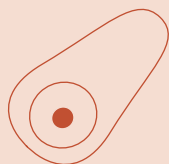
## Fromage [Käse]

<b>Rohmilchkäse</b>	
<i>aus Frankreich mit Chutney &amp; Quittenmarmelade</i>	
<b>klein</b>	<b>16,00</b>
<b>groß</b>	<b>24,00</b>

## Desserts

<b>Baba au rhum</b>	<b>9,00</b>
<i>Briocheküchlein, Crème Chantilly &amp; Erdbeer-Sorbet</i>	
<b>Thymian Crumble</b>	<b>9,00</b>
<i>mit frischen Früchten &amp; Heumilcheis</i>	
<b>Café Gourmand</b>	<b>12,00</b>
<i>Espresso &amp; Mini-Desserts</i>	
<b>Gedeck</b>	<b>4,00</b>
<i>Baguette mit Butter &amp; Aufstrich</i>	

SARDINES



Feinste bretonische  
Jahrgangssardinen  
»La Quiberonnaise«

<b>Jahrgangssardinen</b>	
<i>Olivenöl &amp; Zitrone</i>	14,00
<i>Olivenöl &amp; Algen</i>	14,00

serviert mit Baguette und  
Zitronen-Kräuter-Crème-  
fraîche

bon appétit!

P  
B