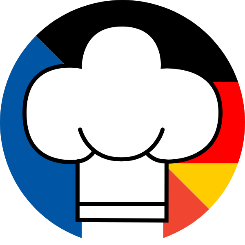
2019

French menu



GFF

Fanny SAIGNES

Coraline CAILLET

Margaux WOTQUENNE

Nathan NOUZILLE

Florian LUBITZ

Andreas EDENHEISER

**Menu :**

**STARTERS :**

* Oyster 18.00 € (6 oyster)
* Foie gras 16.00 €
* Escargots 14.00 €
* Cold meats platter 14.00 €
* Goat salad 12.00 €
* Lyonnaise salad 12.00 €
* Eggs, lardons, croutons at olive oil and garlic
* Mussels 21.00 €
* Basque salad 7.00 €
* Salad of mushroom of paris 8.00 €

**DISH :**

* Choucroute 20.00 €
* Cabbage, sausage, potatoes, smoked streaky, pepper
* Raclette 18.00 €
* Tartiflette 22.00 €
* Potatoes, lardons, crème fraîche, reblochon
* Bourguignone fondue 18.00 €
* Savoyarde fondue 20.00 €
* Duck breast fillet + gratin dauphinois 24.00 €
* Ratatouille 17.00 €
* Diversity of vegetable (courgette, aubergines, tomatoes)
* Frog’s leg 19.00 €
* Bœuf bourguignon 7.00 €
* Steak tartare 19.00 €
* Escalope milanaise 16.50 €
* Quiche lorraine 12.00 €
* Flammenkueche 13.00 €
* buckwheat cake 13.00 €
* dumplings in sauces 15.00 €
* Croque-monsieur 12.00 €
* Confit of duck 17.00 €

**CHEESE :**

* Platter of variety 9.00 €

**DESSERTS :**

* Basque cake 11.00 €
* Crêpes 10.00 €
* Apple pie 12.00 €
* Chocolate fondant 12.00 €
* Millefeuilles 13.00 €
* Custard 11.00 €
* Crumble 12.00 €
* Tropézienne 13.00 €
* Strawberry charlotte 13.00 €
* Tart tatin 12.05 €
* Kouglof 6.50 €
* Mirabel pie 12.00 €
* Bugnes 5.50 €
* Coffe with dessert selection 11.50 €
* Cannelé, chocolate éclair, chouquette, mini croissant

**Menu Breton 25,00 €**

* 12 mussel with parsley
* Buckwheat cake + green salad
* mushroom
* ham and eggs
* Salmon
* Crêpes
* Sugar
* Nutella
* Jam
* Cream of chestnut

(+ extra chantilly or chocolate coulis)

**Menu Alsace – Lorraine 25,00 €**

* Onion tart
* Flammenkueche (or quiche lorraine) + green salad
* Kouglof

**Menu Aquitaine 29,00 €**

* Basque salad
* Confit of duck
* Basque cake

**Menu Lyonnais 28,00 €**

* Lyonnaise salad
* Quenelle with sauces
* Tarte tatin

**Menu Parisian 25,00 €**

* Salad of mushroom of paris
* Croque-monsieur
* Millefeuille

**Menu Savoyard 25,00 €**

* Cold meats platter
* Tartiflette
* Bugnes

**Speisekarte :**

a

**Vorspeisen :**

* Chefsalat 12.00 €
* Kartofelsalat 12.00 €

**Hauptgerichte :**

* Schweishaxe 20.00 €
* Als Beilage gibt es Brot und Gemüse
* Rinderrouladen 18.00 €
* Als Beilage gibt es Bratkartofel und Gemüse der Saison
* Schupfnudel mit Sauerkraut und Speck 22.00 €
* Weißwurst mit Brezel und süßem Senf 18.00 €
* Kassler 20.00 €
* Als Beilage gibt es Knödel und Sauerkraut
* Käsespätzle 24.00 €
* Dampfnudel mit Vanilesauce 17.00 €
* Spätzle mit Linsen 19.00 €

**DESSERTS :**

* Donauwelle 11.00 €
* Apfelkuchen 10.00 €
* Ofenschlupfer 12.00 €

**Menü Schwaben 25,00 €**

* Vorspeise : Chefsalat
* Hauptspeise : Spätzle mit Linsen und Saiten
* Nachspeise : Ofenschlupfer

**Menü Bayern 25,00 €**

* Vorspeise : Kartoffelsalat
* Hauptspeise : Schweinshaxe mit Brezel und Gemüse der Saison
* Nachspeise : Donauwelle

**Menü Kassel 22,00 €**

* Vorspeise : Chefsalat
* Hauptspeise : Kasseler mit Knödel und Sauerkraut
* Nachspeise : Apfelkuchen

**Menü Albstadt 19,00 €**

* Vorspeise : Chefsalat
* Hauptspeise : Käsespätzle mit gerösteten Zwiebeln
* Nachspeise : Ofenschlupfer

**Menü Horb 12,00 €**

Hauptspeise : Dampfnudel mit Vanilesauce

* Nachspeise : Donauwelle

**Menü Schwarzwald 13,00 €**

* Hauptspeise : Weißwurst mit Brezel und süßem Senf
* Nachspeise : Apfelkuchen

**A la carte :**

**ENTREE :**

* Huîtres 18.00 € (6 huîtres)
* Foie gras 16.00 €
* Escargots 14.00 €
* Plateau de charcuterie 14.00 €
* Salade de chèvre chaud 12.00 €
* Salade lyonnaise 12.00 €
* Œuf, lardons, croutons à l’huile d’olive et à l’ail

**PLATS :**

* Choucroute 20.00 €
* Choux, saucisse, pommes de terre, poitrine fumée, poivre
* Raclette 18.00 €
* Tartiflette 22.00 €
* Pommes de terre, lardons, crème fraîche, reblochons
* Fondue bourguignonne 18.00 €
* Fondue savoyarde 20.00 €
* Magret de canard + gratin dauphinois 24.00 €
* Ratatouille 17.00 €
* Variété de légumes (courgettes, aubergines, tomates)
* Cuisses de grenouille 19.00 €
* Bœuf bourguignon 17.00 €
* Steak tartare 19.00 €
* Escalope milanaise 16.50 €

**FROMAGES :**

* Plateau 9.00 €

**DESSERTS :**

* Gâteaux basques 11.00 €
* Crêpes 10.00 €
* Tarte aux pommes 12.00 €
* Fondant aux chocolats 12.00 €
* Millefeuilles 13.00 €
* Flan 11.00 €
* Crumble 12.00 €
* Tropézienne 13.00 €
* Charlotte aux fraises 13.00 €
* Café gourmand 11.50 €
* Cannelé, éclair au chocolat, chouquette, mini croissant

**Menu breton 25,00 €**

* Douzaines de moules au persils
* Galette bretonne + salade verte
* Champignons
* Jambon œufs
* Saumon
* Crêpes sucrées
* Sucre
* Nutella
* Confiture
* Crème de marrons

(+ suppléments chantilly &ou coulis de chocolat)

**Menu alsace - lorraine 25,00 €**

* Tarte aux oignons
* Flammenkueche (ou quiche lorraine) + salade verte
* Kouglof

**Menu aquitaine 29,00 €**

* Tarte basquaise
* Confit de canard
* Gateau basque

**Menu lyonnais 28,00 €**

* Salade lyonnaise
* Quenelle en sauces
* Tarte tartin

**Menu parisien 25,00 €**

* Salade + champignons de paris
* Croque-monsieur
* Millefeuille

**Menu savoyard 32,00 €**

* Plateau de charcuterie
* Fondue savoyarde
* Bugnes