T A F E L

VORGERICHT + NACHSPEISE + KAFFEE

„Nach Inspiration und saisonalen Produkten

TAGESKARTE

UNSERE MUSCHELN Herkunft nach Saison.

Wir werden jeden Morgen beliefert. Jede Portion (ca.1 kg) wird in ihrem eigenen Topf gekocht,

was garantiert, dass sie perfekt auf Ihren Geschmack abgestimmt wird, einschließlich Soße.

Unsere Pommes frites sind frisch und werden nach der Zweifach-Frittiermethode zubereitet.

NUDELN werden mit all unseren Soßen in einer Kasserolle serviert!

ZUM MITNEHMEN: Verpackungen aus recycelten Rohstoffen.

BEI EINEM TAKE-OUT TRAGEN SIE DIE HYGIENEVERANTWORTUNG.

PARKPLATZ Phare/Port Lympia: Eine Stunde gratis, fragen Sie danach!

ALLERGIEN: QR-Code oder Liste auf Anfrage.

FLEISCHHERKUNFT auf der Scheibe angegeben.

HERSTELLUNG VON KUCHEN auf Bestellung, Privatisierung des Restaurants.

FRÜHSTÜCK

vor Ort

zum Mitnehmen

Zucker, Honig, Agave, Kuhmilch, Soja

„Letzte Bestellung um 10:28 Uhr!“

EXPRESS

Croissant oder Brot mit Butter und Konfitüre, heißes Getränk

FRANZÖSISCH

Croissant, Brot mit Butter und Konfitüre, frisch gepresster Orangensaft, heißes Getränk, Obstsalat

AMERIKANISCH

Omelett mit 2 Eiern, Salat, Brot/Butter/Konfitüre, frisch gepresster Orangensaft, heißes Getränk, Obstsalat aus frischen Früchten

Ein Glas frisch GEPRESSTER ORANGENSAFT

HEISSE GETRÄNKE

Kaffee

Kaffee mit Milch

Americano

Milchkaffee

Doppelter Kaffee, Cappuccino

Kakao

Kakao mit Sahne

Tee/Kräutertee

Tee mit Milch

Tchai-Tee mit Milch + Zucker + Zimt

Irish Coffee (mit Mahlzeit)

Kleiner Affogato

1 Kugel Vanilleeis, ein starker, sehr heißer Kaffee

ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

Biologischer Fruchtsaft

Sirup: Erdbeere, Himbeere, Grenadine, Zitrone, Minze, Holunderblüte,

Hibiskus, Rum, Kokos, Rohrzucker, Vanille

Stilles Wasser

Sprudelwasser

1 Liter

GETRÄNKE „zum Mitnehmen!“

Dosen

Wasser oder Bio-Capri Sun

KINDERGERICHTE

BIS 11 JAHRE

Muscheln natur oder Nudeln oder Hähnchen

Pommes frites oder Gemüse

Kompott oder Eiskugel/Sirup

Nettopreise/inklusive Service/Alkoholmissbrauch ist gefährlich für die Gesundheit, mit Maßen genießen.

Fotos ohne Gewähr.

KLEINER HUNGER? „Unsere BIO-Eier!“

3 Spiegeleier oder Omelett mit grünem Salat

Geriebener Käse, Speckstifte, gekochter Schinken

Kandierte Zwiebeln

ALS VORSPEISE ODER HAUPTSPEISE, ALLEIN ODER ZUM TEILEN

„Während die Muscheln singen!“

Frittierte Speisen (9 bis 12 Stück)

Wahlweise: Fischkrapfen, Zwiebelringe, Käsesticks + 2 Soßen

mit Salat

Kleiner gemischter

grüner Salat

Infarina frittierte Meeresfrüchte (schöne, köstliche Mischung), zwei Soßen

Käseplatte

Räucherlachs auf Toast mit Butter

Marinierter Tintenfisch, grüner Salat, Tomaten, Croûtons oder Tintenfisch und Toast

Caesar Roma Salat, pochiertes Ei, Speck, Tomaten, hausgemachte Croûtons, Parmesan

Panierte Hähnchenbrust mit Körnern

SÜSSSPEISEN

Echte Arme Ritter von Mina Nature oder Salzkaramell, Ahornsirup, Sahne

Käseplatte

Pavlova Baiser, Sahne, Obst der Saison

„Café Gourmand” oder „Thé Gourmand“ saisonale Komposition

Schokoladen-Coulant, Vanilleeis, Sahne

Pochierte Birne Maison, Kakao, Sorbet, Sahne

Tarte Tatin oder Apfelkuchen, Sahne, eine Kugel Vanilleeis

Obstsalat der Saison

EIS

1 Kugel 2 Kugeln 3 Kugeln

Klassische und angesagte Sorten, wir geben Ihnen gerne Auskunft!

Süßspeisen Karamell, hausgemachte Schokoladensoße, Sahne, Alkohol

Affogato Jack, 2 Kugeln Vanilleeis, starker, sehr heißer Kaffee, Sahne

Dame Blanche, 3 Kugeln Vanilleeis, hausgemachte Schokoladensoße, Sahne

Coupe Liégeoise, 3 Kugeln nach Wahl (Mokka oder Schokolade oder Vanille), starker Kaffee, Sahne

Becher mit Obst der Saison, 2 Kugeln Sorbet, Sahne

Soleia Nizza, Zitronen- und Mandarinensorbet, Nizzaer handwerklich hergestellter Alkohol, Bitterorangen

Trou Normand, 1 Kugel Sorbet Birne und Apfel, Calvados

Abgeschwächte Version, 1 Kugel Sorbet Birne und Apfel, Manzana (lecker!!)

Colonel auf korsische oder italienische Art und Weise, 2 Kugeln Sorbet Mandarine/Zitrone, Wodka oder Myrte oder Limoncello

After Eight, 2 Kugeln Minze-Schokolade, Get 27

CRÊPES

Zucker

Zucker, Zitrone oder Butter

Nutella, Konfitüre, hausgemachte heiße Schokolade

Esskastaniencreme, Salzbutterkaramell, Ahornsirup

Korsische hausgemachte Konfitüre, Honig

Extraportion Sahne

LE ROCHER CHEZ MINA ist ein Restaurant

Bei Verzehr von Alkohol muss ein Gericht bestellt werden.

APERITIF

Martini weiß, rot

Kir Cassis, Pfirsich, Brombeere

ALKOHOLE

Ergänzung Softdrinks

Digestif

Bitterorangen

EIN ORIGINAL NIZZAER PRODUKT ZUM MITNEHMEN

BIERE

Fassbier

Sirupzusatz

Ohne Alkohol

UNSERE MUSCHELN

Herkunft nach Saison ... Fragen Sie uns!

In individuellen Töpfen gegart und mit frischen Pommes frites

oder saisonalem Gemüse oder Salat serviert

„Les différentes“

Maître d’Hôtel natur + Butter, Knoblauch, Schneckenbutter mit Petersilie 15,50 EUR

Korsika Knoblauch, Olivenöl, Cap Corse, Orange

Sahne-Extra für „Maître d’Hôtel“ oder „Corse“

Maquis Tomatenbasis + korsische Kräuter, Olivenöl

Hummer-Bisque Fond natur + 200 g Hummer-Bisque + Sahne

Tintenfische auf Tomatenbasis + Meeresfrüchte-Bouillon + Tintenfische an Öl

Garnelen auf Sahnebasis + Meeresfrüchtearoma + Garnelen

„Die Klassiker“

Soßen für Muscheln:

Natur mit Zwiebeln, Sellerie, Petersilie, Lorbeer

(separate Zubereitung, auf Anfrage)

Marinière natur + Weißwein

Zitrone natur + frische Zitrone + kandierte Zitrone (raffiniert und aromatisch)

„Tomaten, mediterrane Rundreise“

Tomaten aus Nizza, Oliven, Paprika, Basilikum, Anchovis (oder auch nicht), abhängig von Ihrem Geschmack

Paella mit Tomaten, spanischen Gewürzen, Chorizo, Paprika, Oliven

Bolognese natur + Tomatensoße, Rinderhackfleisch

„Sahne, zwischen Normandie und Norden“

RAhm (natur + Sahne, Weißwein (oder ohne)

Käse auf Sahnebasis + Camembert oder Roquefort oder Maroilles

Käse „Schlemmerversion“ Sorte nach Wahl + geräucherter Speck

Skandinavisch auf Sahnebasis + 200 g geräucherter Lachs (mmmh!! köstlich)

Senf aus Sahnebasis + Dijon-Senf und grobkörniger Senf

Curry auf Sahnebasis + Curry

Marika auf Sahnebasis + karibisches Chili

Carbonara auf Sahnebasis + geräucherter Speck, Kräuter der Provence

Normannisch auf Sahnebasis + Calvados

SIE KÖNNEN SICH NICHT ENTSCHEIDEN? UND SCHLEMMEN GERNE?

Wählen Sie ein HALB-HALB!!

Halb Nudeln (etwa 300 g), halb Muscheln (etwa 500 g)

Immer mit unseren köstlichen Soßen!

Alle Extras für Muscheln oder Nudeln oder Salate

Räucherspeck/geräucherter Tofu/saisonales Gemüse/grüner Salat

Portion frische Pommes frites

Karibisches Chili

UNSERE BUCATINI-NUDELN

In Pfännchen serviert, Parmesan

„Unsere Spezialitäten“

KINDERGERICHTE

BIS 11 JAHRE

10,00 EUR

Muscheln natur oder Nudeln oder Hähnchen

Pommes frites oder Gemüse

Kompott oder Eiskugel/Sirup

Hier wird geschält, geschnitten, klein gehackt, goldbraun gebacken, gedämpft, die Menschen werden zum Singen gebracht. Es bruzzelt, wurde mit Soße umhüllt, riecht gut ... Unsere Rezepte folgen dem Rhythmus der Jahreszeiten, wir bevorzugen so weit wie möglich kurze Wege (Cours Saleya)

und biologisch (Eier, Kaffee, Fruchtsaft, Milch).

COCKTAILS mit Alkohol

Prosecco, Soda, Aperol, Orangensaft

Champagner, Fruchtcreme nach Wahl

Wodka, Cointreau, Cranberry-Saft, Zitrone

Rum, Limette, Coca Cola

Wodka, Pfirsichlikör, Cranberry- und Ananassaft

Rum, Limette, Minze, Zucker, Sprudelwasser

Mojito Früchte mit Mojito-Basis und Fruchtpüree

Planteur Obstsaft, Rum, Zucker, Muscat, Zimt

Gin, Zitrone, Zucker, Sprudelwasser

Tequila, Cointreau, Zitrone

Rum, Limettenschieben, Vanillezucker

Wodka, Tomatensaft, Selleriestange

MOCKTAILS alkoholfrei

„UND DIE PARTY IST NOCH VERRÜCKTER“

„Virgin“, aber mit Geschmack!

Sirup mit Rumaroma, Minze, Zitrone oder Fruchtpüree, Limonade, Sprudelwasser

Sirup mit Rumaroma, Limettensaft, Vanille, Zimt, Pfeffer, Zitronenscheibe

Planteur Sirup mit Rumaroma, Orangensaft, exotischer Fruchtsaft, frisch gepresster

Orangensaft, Sprudelwasser, Soda, Orange

Coca Cola, Sirup mit Rumaroma, Limette

Orangensirup, Cranberry-Saft, Zitrone

Tomatensaft, frisch gepresster Zitronensaft, Selleriestange

WEINKARTE

WEIN IM GLAS

TAGESWEIN

ROT

ROSÉ

WEISS TROCKEN

WEISS UBY

WEISS

TAGESWEIN IM GLAS

Flasche

SCHAUMWEINE

Glas

Probieren und für gut befinden!

Biologischer Wein

Cidre trocken

Champagner abhängig vom jeweils aktuellen Anbieter

SCHAUMWEINE ALKOHOLFREI

Damit das Fest noch länger dauert:

Transportbehälter, um Ihre Flasche mitzunehmen!

LISTE DER ALLERGENE

QR-Code oder Liste auf Anfrage.

Glutenhaltiges Getreide (das heißt Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder

hybride Verwandte) und Produkte auf Getreidebasis.

Meeresfrüchte und Produkte auf Meeresfrüchtebasis.

Eier und Produkte auf Eibasis.

Fisch und Produkte auf Fischbasis.

Erdnüsse und Produkte auf Erdnussbasis.

Soja und Produkte auf Sojabasis.

Milch und Produkte auf Milchbasis (einschließlich Laktose).

Schalenfrüchte (wie unter anderem Mandeln, Pistazien, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse,

Pekannüsse, Paranüsse, Macadamianüsse und australische Nüsse

sowie Produkte auf Basis dieser Früchte.

Sellerie und Produkte auf Sojabasis.

Senf und Produkte auf Senfbasis.

Körner und Sesam sowie Produkte auf Basis von Sesamkörnern.

Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration

von über 10 mg/kg oder 10 mg/Litre in Form von S02.

Lupine und Produkte auf Lupinenbasis.

Weichtiere und Produkte auf Weichtierbasis.