

Kalte Vorspeisen/*Les entrées froides*

Rillettes von Crustamor, Bretagne, im Glas, 90 g <i>Rillettes de Crustamor en verre, 90 g</i>	
• Lachs, Makrele, Sardine oder Thunfisch je <i>Saumon, Maquereaux, Sardine ou Thon</i>	7,50 €
• Rotbarbe & Safran oder Kaisergrant je <i>Rouget barbet au safran ou Langoustine</i>	8,50 €
Öl-Sardinen von Les Mouettes d'Amor, Bretagne, ca. 90 g mit Salatbouquet	
• mit Olivenöl, Bio <i>avec de l'huile d'olive biologique</i>	11,50 €
• mit Olivenöl Bio & Zitrone; mit Zitronenkonfit & Piment <i>avec de l'huile d'olive & citron, biologique; au confit de citron</i>	12,50 €
• mit Piment d'Espelette bio; mit Olivenöl Pikant <i>avec de l'huile d'olive & piment d'espelette; l'huile d'olive piquantes</i>	12,50 €
• Jahrgangssardinen <i>Sardines millésimées</i>	13,50 €
Thunfisch geräuchert, Portion ca. 60 g <i>Thon fumé</i>	6,50 €
Schwertfisch geräuchert, Portion ca. 60 g <i>Espadon fumé</i>	7,50 €
Norwegischer Lachs geräuchert, Portion ca. 100 g <i>Saumon fumé de Norvège</i>	8,50 €
Graved Lachs hausgebeizt, Portion ca. 100 g <i>Saumon mariné de la maison</i>	11,00 €
Lachskaviar, Portion ca. 40 g <i>Caviar de saumon</i>	10,00 €
Schottischer Premium Lachs geräuchert, Portion ca. 100 g <i>Saumon fumé d'Ecosse</i>	11,50 €
Jakobsmuschel Tartar <i>Tartare de Coquille St. Jacques</i>	13,50 €
Plateau de mer ½ Portion geräucherter Schwert- und Thunfisch, norw. Lachs, je 2 Crevettes roses S aus Madagaskar und Brasilien zuzüglich Pulposalat	16,50 €
½ Portion Espadon et Thon fumé, Saumon fumé Norvège, 2 Crevettes roses de Madagascar et du Brésil	19,50 €
Nordique de luxe Jakobsmuschelcarpaccio, Lachskaviar, geräucherter Schottischer Premium Lachs und hausgebeizter Graved Lachs <i>Carpaccio de Coquille St. Jacques, Caviar de saumon, Saumon fumé d'Ecosse et Saumon mariné de la maison</i>	23,50 €

Warme Vorspeisen/Les entrées chaudes

Cappuccino vom Hummer <i>Cappuccino de homard</i>	8,50 €
Venusmuscheln in Kräuterbutter gratiniert <i>Palourdes gratinées au beurre d'herbes</i>	9,00 €
Schwertmuscheln in Pernodsauce <i>Les couteaux à la sauce Pernod</i>	10,50 €
Fischsuppe nach Art des Hauses von Edelfischen Rouille, Croutons und/oder Käse zzgl. je <i>La soupe de poisson faites maison</i>	9,50 € 1,50 €
Hausgemachte Hummerravioli <i>Ravioli de homard fait à la maison</i>	15,50 €

Salate der Saison/Salades de Saison

- Beilagensalat
Salades variées 4,50 €
- mit gratiniertem Ziegenkäse und Thymianhonig
avec Fromage de chèvre gratiné et miel de thym 11,50 €
- mit kalten Meeresfrüchten
avec fruits de mer (froid) 12,00 €
- mit geräuchertem Lachs
avec saumon fumé 12,00 €
- mit gebratenen Jakobsmuscheln
avec Coquilles Saint-Jacques 15,50 €
- mit Garnelen gebraten mit Chilli & Knoblauch
avec crevettes frites avec du piment et de l'ail 17,50 €
- mit gebratenem Pulpo (Krake)
avec poulpe (chaud) 17,50 €

Bretonische Bio-Miesmuscheln mit Pommes/ *Moules de Bouchot et Frites* (ca. Juni–März/Juin–Mars)

À la marinière mit Weißwein, Schalotten, Petersilie & Butter <i>À la marinière avec vin blanc, échalotes, persil, beurre</i>	15,00 €
À la crème mit Weißwein, Sahne, Schalotten, Knoblauch & Petersilie <i>À la crème avec vin blanc, crème, échalotes, ail et persil</i>	16,50 €
À la provençale mit Tomaten, Kräutern der Provence, Zwiebeln & Knoblauch <i>À la provençale avec les tomates, les herbes de Provence, les oignons et l'ail</i>	17,50 €
Mit Roquefort, Sahne, Schalotten & Petersilie <i>Au roquefort avec crème, échalotes et persil</i>	19,00 €

Hauptgerichte/ *Les Plats*

Cassolette von bretonischen Muscheln mit Knoblauchbrot <i>Cassolette de coquilles bretonnes avec du pain à l'ail</i>	16,50 €
Bretonische Muschelpfanne mit Nudeln <i>Coquilles bretonnes avec des nouilles</i>	17,50 €
Blauleng Filet (Wildfang) unter der Kräuterkruste mit Wurzelgemüse & Kartoffelpüree <i>lingue bleue sauvage en croûte aux herbes, Légumes et purée de pommes de terre</i>	19,50 €
„La Choucroute de la mer“ – Fisch Medaillons, Kartoffeln und Muscheln auf Sauerkraut mit Champagnersauce <i>„La Choucroute de la mer“ - Médaillons de poisson, pommes de terre et moules sur la choucroute avec sauce au champagne</i>	22,50 €
Homard à l'armoricaine - warmer Hummer nach bretonischer Art mit Kartoffelpüree und Gemüse <i>Homard à l'armoricaine, purée de pommes de terre & légumes</i>	halber Hummer 24,50 € ganzer Hummer 45,00 €
Linguine „Fruits de Mer“ mit Lachs, Jakobsmuscheln, Garnelen, Muscheln und Kaisergranat <i>Linguine „Fruits de Mer“ avec saumon, coquille St. Jacques, crevettes, coquillages et langoustine</i>	26,50 €
Bouillabaisse à la „Café de Bretagne“ von 5 Edelfischen filetiert, in 2 Gängen serviert wie zum Beispiel Drachenkopf, Seeteufel, Rotbarbe, St. Pierre etc., Rouille, Käse, geröstetes Baguette (ab 2 Personen) <i>Bouillabaisse à la „Café de Bretagne“ de 5 poissons exquis en filet, servis en 2 plats, par exemple rascasse, lotte, rouget, Saint-Pierre, etc., Rouille, fromage, baguette grillée (min. 2 personnes)</i>	pro Person 38,50 €

Hausgemachte Desserts/ *Desserts fait à la maison*

Apfeltarte, Zitronentarte oder Schokoladenkuchen <i>Tarte aux pommes, Tarte au citron ou Gâteaux au choco lat</i>	3,50 €
Crème brûlée von Bourbon Vanille <i>Crème brûlée à la vanille Bourbon</i>	6,50 €
Cidre-Sabayon mit Cassis-Likör <i>Cidre-Sabayon avec liqueur de cassis</i>	6,50 €
Tonkabohnen Parfait auf Fruchtspiegel <i>Parfait aux Fève de Tonka avec coulis de fruit</i>	7,50 €
Dessertvariation	11,50 €

Crêpes

- mit braunem Zucker
cassonade 4,00 €
- mit Nutella
avec Nutella 5,50 €
- mit bretonischer Konfitüre
à la confiture bretonne 6,00 €
- mit bretonischem Karamel mit gesalzener Butter
au caramel au beurre salé breton 6,50 €
- mit Calvadosäpfeln
avec pommes Calvados 8,50 €
- Suzette, mit Orangen und Orangenlikör flambiert
Suzette, Orange et liqueur d'orange 10,50 €

Käse/ *Les fromages*

Kleine oder große französische Käseauswahl <i>Petite ou grande sélection de fromages français</i>	7,00 €/12,00 €
--	----------------

Dessertwein

	0,1 l	0,25 l	0,75 l
2016'er Premières Grives <i>Domaine du Tariquet, Famille Grassa, Côtes e Gascogne, edelsüß Duft von Aprikose, Orangenschale und Limette</i>	5,40 €	12,00 €	32,00 €