

### Aperitif / Aperitif

Champagner „ Deutz“ Brut classic	0,1	€ 14,00
Crémant „Rose“	0,1	€ 7,50
Crémant „Blanc“	0,1	€ 7,50
„Déjà-vu“ Antiquè Rose	0,2	€ 9,50
Lillet et Bale mit Schweppes Wildberry, frischen Beeren		€ 8,50
Aperol Spritz		€ 8,50

### Alkoholfreier Aperitif

ORANGE LEMON SPRITZ Monin Orange / Bitter Lemon, Eis, Apfelsine		€ 5,50
---	--	--------

### Der Mensch lebt nicht vom Brot allein, nach einer Weile braucht er einen Drink.

Unser Haus-Gin Pillepalle, Epic, Mare, Mirabeu, Citadelle etc. Andere auf Anfrage (ohne Tonic)		€ 8,50
---	--	--------

### KLEINIGKEITEN / PETITES CHOSES

Perfekt zum Teilen..... oder auch nicht...

Flammkuchen „Mon Ami“ Family-Style		€ 10,50
Trüüüfel-Frites.....Pommes mit Trüffel-Creme	<b>Vorsicht Suchtgefahr</b>	€ 8,50
St. Tropez-Frites....ein mediterraner Hauch mit Basilikum, Paprika und Parmesan		€ 8,50

### Vorspeisen.../. Entrées

Gebratene Thunfisch (Sushi Qualität) Sashimi mit Kaiserschoten, Nussbutter - Ponzu und Limetten-Mayo		€ 16,50
Kleine Vesper „L'Alpe d'Huez“ mit Bergkäse, Speck, Oliven und Paprikadipp		€ 12,50
Rote Beete Carpaccio mit karamellisiertem Ziegenfrischkäse, Trüffelcreme, Parmesan und Wiesenkräutern		€ 12,50
„Garnele Marocain“ mit gebackenen Gambas, Sesam, Mandeln Wiesenkräutern und Tabouleh		€ 16,50
Vorspeisen-Variation „Tete a Tete“		€ 18,50

### Suppen / Soupe

Cappuccino von Hokkaidokürbis mit Gyoza € 9,00

Französische Zweibelsuppe mit kleinem Bergkäseknäckebrot € 8,50

### Gartensalate / Salad du jardin

Salat „Surf ´n´Turf“ mit gebraten Rinderstreifen und Gambas  
Hollandaise, Tomaten € 22,50

Winterliche Blattsalate , mit Kürbis, Kirschtomaten, Kernen, Feta,  
Oliven und Wildkräutersalat € 14,50

Salat „Nicoise“ gegrillter Thunfisch (Sushi Qualität)  
mit Ei, bunten Blattsalaten, grünen Bohnen, Kartoffeln, Oliven € 23,50

**Alle Salate können Sie auch als Vorspeisen-Portion bestellen!** € 14,50

Zu allen Salaten servieren wir Baguette

### Ofenfrischer Flammkuchen

„Elsässer Art“ mit Speck und Zwiebeln € 10,50

### Vegetarisch / Végétarien

Fetakäse, Oliven, Chutney, Feigen, Granatapfel € 14,50

### Vegetarisch / Végétarien

„Pasta a la Chef“ große Ravioli, gefüllt mit Kürbis,  
dazu Curryschaum, Kerne, Kernöl und Schalotten € 18,50

Waldpilzrisotto mit gebratenen Pilzen, Wildkräutersalat € 17,50

### Wie bei Oma Mon Ami Cuisine de grand-mère

#### Unsere Lammstelze „Mon Ami“

Zart geschmorte Lammstelze in kräftiger Kräuterjus mit Ofengemüse a la Provence  
und Kartoffelgratin € 24,50

#### Unsere Rinderbacke „Mon Ami“

Zart geschmorte Rinderbacke in kräftiger Kräuterjus mit Blumenkohl  
und Kartoffelkrapfen € 26,50

## Hauptspeisen / Plats

### Zwiebelrostbraten vom Black Angus

Rumpsteak vom Angus Rind mit Senfjus, Bohnencassoulet  
bunter Zwiebelhaube und Pommes Mon Ami € 29,50

### Französische Maispoularde „Coq au vin“

Mit Mediterranem Gemüse Cassoulet, Speck, Zwiebeln und Kartoffelgratin € 22,50

### Rinderfilet „Champs Élysées“

gegrilltes Steak mit Portweinjus, Kartoffel-Lauchragout € 39,50

### Cordon Bleu Roulade

mit Zitrone, Trüffelmayo, Wintergemüse, Portweinschaum und Pommes € 26,50

## Fisch & Meeresfrüchte../..Poisson et Fruit de mer

Mittelmeer Barsch mit Krustentierschaum, Chorizo  
buntem Kartoffelragout und Croutons € 25,50

Zanderfilet auf der Haut gebraten, Beurre Blanc,  
cremiges Risotto, Waldpilze und Kräuteröl € 26,50

**Fischeintopf „Marseille“** mit leichter Schärfe, genau das Richtige für  
die kalte Jahreszeit

dazu servieren wir Pommes Mon Ami mit mediterranen Aromen € 24,50

### Capture du jour...

Gegrillter Tagesfisch mit Beurre Blanc, Gemüse und Kartoffelbeilage € Tagespreis

## Zusätzliche Beilagen / Plats de Accompagnements

Limonen Hollandaise € 3,50

Rotweinsauce € 3,50

Frites Mon Ami € 4,50

Kartoffel-Püree € 4,00

Ofengemüse € 5,50

Gemischter Salat € 5,50

### **Kinderkarte / Carte pour enfants**

Pasta mit fruchtiger Tomatensauce	€ 5,50
Knuspriger Fischspieß mit Gartengemüse und Kartoffelpüree	€ 8,50
Gebackenes Hähnchen Schnitzel mit Pommes und Buttergemüse	€ 9,50
Flammkuchen „Elsässer Art“ Petits	€ 7,50

### **Dessert / Superbe Rende vous...**

Tonka Bohnen Crème Brûlée mit Rahmeis und Zitrusfrüchten	€ 8,50
Französische Apfeltarte mit Joghurteis und Vanilleapfelragout	€ 9,00
Dessert-Variation „La vie douce“	€ 9,50
Hausgemachte Glace & Sorbet je Kugel	€ 3,00

### **Käse | Fromage**

Käseauswahl mit Fruchtconfit, Trauben und Brotkorb	€ 13,50
klein	€ 9,50
Tête de Moine mit Birne und Walnüssen, Brotkorb	€ 12,50
Klein	€ 8,50

Liebe Gäste, auf Nachfrage bei unserem Service erhalten Sie eine Zutatenliste für deklarierungspflichtige Zusatzstoffe und Allergene, die in unseren Produkten enthalten sind.