

BOISSONS FROIDES

Kalte Getränke

4.8	Kombucha Classic 0.25 l Carpe Diem
5.2	Kombucha mit Soda 0.4 l
4.7	Coca-Cola Cola Zero 0.33 l
4.9	Evian still prickelnd 0.33 l
9.5	Evian still prickelnd 0.75 l
4.7	Orangina 0.25 l
4.5	Jus de Pommes 0.3 l Apfelsaft naturtrüb

8.5	Limnade Maison Hausgemacht, 0.5 l Karaffe
	Limetten-Minze Erdbeere-Limette Grenadine-Rose

	Apfelsaft gespritzt
4.2	0.3 l
4.7	0.4 l
6.0	Frischer Orangensaft 0.3 l

	Soda
2.8	0.3 l
3.2	0.4 l

1.9	Karaffe Wasser 0.5 l
-----	----------------------

	Soda-Limette*
3.6	0.3 l
4.1	0.4 l

	Grenadine Menthe à l'Eau*
	Hochquellwasser mit Grenadine oder Minzsirup
3.6	0.3 l
4.1	0.4 l

4.5	Limnades sans sucre 0.4 l Hochquellwasser mit Wassermelonen-, Kirsch- oder Ananasaroma auf Eis. Zuckerfrei.
-----	---

	Soda Grenadine Menthe
	Soda mit Grenadine oder Minzsirup
3.9	0.3 l
4.2	0.4 l

Lillet

9.5	Lillet Wild Berry Schweppes Russian Wild Berry, frische Beeren
9.5	Lillet Citrosé Bitter Lemon, Minze, Limette
9.5	Lillet Jolie Grapefruit-Limonade, Limette

SPRITZ À LA FRANÇAISE

10.5	Vedrenne, Bio-Orangen-Scheibe, Prosecco, Soda
------	--

APÉRITIFS & DIGESTIFS

5.0	Pastis de Saint Tropez 12/12 2 cl
5.5	Calvados VSOP Château du Breuil (Best Calvados der Welt 2024) 2 cl
7.5	Cognac Frapin VSOP (Best Cognac VSOP der Welt 2024) 2 cl

BIÈRES

	Bière Pression Haus-Fassbier
4.7	0.3 l
5.3	0.4 l
6.5	Kronenbourg 1664 Naturtrüb aus der Flasche 0.33 l
5.3	Panaché Bier-Limonade-Mix 0.4 l
4.9	Sans Alcool Alkoholfreies Bier 0.3 l

VINS BLANCS

	Sauvignon Blanc Les Jamelles, Pays d'Oc
6.0	0.125 l
34.0	0.7 l
	Bordeaux Blanc Domaine Clou du Pin
5.8	0.125 l
33.0	0.7 l
	Pinot Blanc L'Ami des Crustacés Gustav Lorentz Alsace
6.2	0.125 l
35.0	0.7 l
	Chardonnay Les Jamelles, Pays d'Oc
6.2	0.125 l
35.0	0.7 l
	Chablis La Pierrelée La Chablisienne
7.0	0.125 l
40.0	0.7 l

VINS ROSÉ

	AOP Côtes de Provence Rosé Aimé Roquesantes
5.9	0.125 l
36.0	0.7 l

VINS ROUGES

	Beaujolais Domaine La Rose Pourpre
6.0	0.125 l
34.0	0.7 l
	Bordeaux Supérieur Rouge Domaine Clou du Pin
6.0	0.125 l
34.0	0.7 l
	Merlot Les Jamelles, Pays d'Oc
6.5	0.125 l
36.0	0.7 l
	Côtes du Rhône Bio Cuvée Prestige, Montalcour
6.5	0.125 l
36.0	0.7 l
	Syrah Les Jamelles, Pays d'Oc
6.5	0.125 l
36.0	0.7 l

VINS MOUSSEUX

Schaumweine

	Cidre Brut Bio Fournier, Apfelschaumwein
5.2	0.25 l
15.0	0.7 l
	Crémant de Bourgogne Brut Baillly Lapierre
7.7	0.1 l
46.0	0.7 l
	Crémant de Bourgogne Rosé Baillly Lapierre
7.9	0.1 l
48.0	0.7 l



Alle Preise in Euro inkl. aller Steuern.
* BOISSONS POUR LES JEUNES – JUGENDGETRÄNK

Falls Sie unter Allergien leiden, hilft Ihnen unser Service-
personal gern weiter – *In case you suffer from allergies
please contact our staff, we are happy to help.*

PETITS DÉJEUNERS

FRÜHSTÜCKSKARTE

LE BOL CLASSIQUE

24.5 Le Grand Le Bol Blanc
Bresaola, Lachs, Ei im Glas, Rosmarin-Ziegenkäse, Croissant, Konfitüre, Butter, Brotkorb, Orangensaft und ein Glas Crémant

17.0 Petit-déjeuner Le Bol
Beinschinken, Brie, weiches Ei, Konfitüre, Honig, Butter, Croissant, Brotkorb und Kombucha oder Orangensaft

20.0 Petit-déjeuner du Baou
Croque Monsieur oder Croque Madame, Zwiebelsuppe, frische Früchte und Kombucha oder Orangensaft

11.0 Petit-déjeuner Français
Butter, Konfitüre oder Honig, Baguette und Croissant

12.5 Oui Oui Hummus
Veganes Sandwich mit Bohnen-Hummus und karamellisierten Zwiebeln

SUCRÉ

4.5 Croissant
Pain au Chocolat

6.5 Croissant aux
Amandes et Pistaches

11.0 Gaufres Sucrées
Süße belgische Waffeln mit Beeren, Karamell und Crème fraîche

9.5 Porridge Classique
Warmer Haferbrei mit Kokosmilch, Ofenbirne und getrockneten Feigen

OEUFS ET AVOCAT

13.0 Omelette Maison
Omelette aus zwei Eiern wahlweise mit Gemüse | Schinken | Bresaola | Käse oder Steinpilzen (saisonal)

7.0 Oeufs à la coque spécial
Zwei weich gekochte Eier mit Tomaten und Mozzarella

13.0 Omelette sur Croissant
Eieromelette auf knusprigem Croissant dazu Blattspinat-Salat, Tomaten und Avocado

13.0 Rosalie
Locker cremige Rührei mit gegrillten Staudentomaten und Sauerteig-Schwarzbrot

15.0 Rosalie et George
Rührei mit gegrillten Staudentomaten und Lambratwürstchen (Original Merguez) dazu Sauerteig-Schwarzbrot

8.0 Tartine Avocat
Avocado, Frischkäse und Chili-Flocken

15.5 Toast Avocat
Avocado, pochierte Eier auf Schwarzbrot

15.0 Assiette Avocat
Avocado-Tartine mit Chili-Flocken, weiches Ei, Mango-Chia-Pudding

FRUITS

6.0 Mango-Chia-Pudding
Chia-Pudding mit Mangomark

7.5 Yaourt Coco
Joghurt mit Beeren, Mandeln und Kokosflocken

TARTINES ET BAGUETTES

15.0 Tartine Fanny
Thunfisch, Mayonnaise, Kapern, Sellerie mit Mozzarella überbacken

14.0 Tartine Végétarienne
Melanzani, Zucchini, Tomaten, Artischocken, Champignons, Gurken, Frischkäse oder Tapenade

16.0 Tartine Pagnol
Gegrillter Ziegenkäse, Tomaten und Basilikum

16.0 Baguette Montpellier
Geräucherter Lachs, frischer Kren, Dille, Dijon-Senf, Crème-fraîche, Blattsalat, Preiselbeeren

16.5 Le Club
Getoastetes Baguette, Roastbeef, Blattsalat, Sauce Tartare nach Art des Hauses

QUICHES

17.0 Quiche Lorraine
Speck-Zwiebel-Quiche mit Salat

18.0 Quiche aux Epinards et Saumon
Spinat-Lachs-Quiche mit Salat

EXTRAS

4.9 Tartine Beurrée
Schwarzbrot mit Butter

5.8 Baguette Beurrée
mit Butter

5.8 Shake Protéiné Bio
Topfen, Mandeln, Leinöl, Banane, Kokosmilch, Honig



ALL LANGUAGES

SALADES

19.5 Monsieur Seguin
Gratinierter Ziegenkäse, Rosinen, Birnen, Feigen, Kiwi, Tomaten auf Blattsalat

19.0 Madame Seguin
Rosmarin-Ziegenkäse, Walnüsse, Babyspinat, Erdbeeren

19.0 Niçoise
Thunfisch, Eier, Kartoffeln, Sellerie, schwarze Oliven, Sardellen-Dip, Fisolen auf Blattsalat

20.0 Belle Fermière
Gegrillte Hühnerbrust, rote Zwiebeln, Tomaten, Parmesan, Gurken und Feigen auf Blattsalat mit Rucola

14.5 Taboulé
Couscous, Tomaten, Schalotten, Petersilie, Hummus und Pita-Brot (vegan)

20.0 Daudet
Prosciutto, Mozzarella, getrocknete Tomaten, Oliven, Pinienkerne, Basilikum auf Blattsalat

22.0 Méditerranée
Mozzarella, Melanzani, Zucchini, Artischocken, Ziegenkäse, Prosciutto oder Lachs, Basilikum, Pesto und Oliven auf Blattsalat

7.5 Bol de Salade
Blattsalat mit Salatherzen, Tomaten und Kräutern

EXTRAS

7.0 Pommes Frites
Süßkartoffel-Pommes

3.6 Baguette
Schwarzbrot

5.1 Brotkorb

3.6 Pitabrot

4.8 Glutenfreies Brot

SPÉCIALITÉS

21.0 Moules Frites
Frankreichs neue Lieblingsspeise Miesmuscheln mit Süßkartoffel-Pommes

24.0 Magret de Canard
Entenbrust mit Süßkartoffelpüree und glasierten Feigen

19.0 Boeuf Bourguignon
Vom mageren Meisel dazu Baguette

19.5 Burger Noir
Handgemachtes Patty mit Cheddar vom Lava-Steingrill, Pommes Frites mit Dip nach Wahl (Trüffel-Mayo | Mayo | Ketchup)

16.0 Croque Monsieur
Toast mit Schinken, Käse, Béchamel- und Cocktailsauce mit Pommes Frites

17.0 Croque Madame
Toast mit schottischem Räucherlachs, Käse, Béchamel- und Cocktailsauce mit Pommes Frites

21.0 Salade de Crevettes
Gegrillte Garnelen auf Quinoa, Blattspinat, Avocado, Tomaten und Granatapfel

7.5 Soupe à l'Oignon
Original französische Zwiebelsuppe

18.6 Tartare de Boeuf
Beef Tartar mit Wachtelei, Kapern und Kräutern, Toast und Butter

15.5 Cornet de Marseille
Panierte Garnelen und Tintenfischringe mit Pommes Frites und Aioli - serviert wie in den Straßen von Marseille

TARTES FLAMBÉES

18.0 Fromage de Chèvre
Ziegenkäse, Birnen, Honig, Pinienkerne und Crème fraîche

18.0 A la Truffe
Crème fraîche mit Trüffelöl-Salsa, Parmesan und Rucola

15.0 Végétarienne
Gemüse der Saison und Crème fraîche

PLATEAU DE FROMAGES

23.0 Käseteller
Französische Käsespezialitäten mit Feigensenf, Früchten und Brotkorb

DESSERTS

10.0 Crêpes Suzette
Das Original mit Orangenmark

8.0 Crème Brûlée
Frankreichs beliebtestes Dessert

LAIT

6.0 Chocolat Chaud
Heiße Schokolade mit Milchschaum

7.5 Chocolat Chaud Noir, Valrhona
Dunkle Trinkschokolade, Schlagobers

7.5 Chocolat Chaud Blanc, Zotter
Weiße Trinkschokolade

7.5 Matcha Mango Coco
Matcha-Drink mit Kokosmilch und Mangomark

CAFÉ

3.8 Espresso

4.3 Noisette | Kleiner Brauner

5.5 Espresso Grand

5.0 Café Allongé | Verlängerter

5.0 Cappuccino | Melange

7.5 Cappuccino Grand

6.5 Café au Lait

6.5 Café Le Bol
Café au lait mit Schokolade

5.0 Café Basquais
Espresso mit süßer Milch und Schaum

7.0 Café Brûlot
Café au lait mit Zimt und Vanille

7.5 Café Blanc
Espresso mit weißer Trinkschokolade

Hafermilch / Aufpreis 1.0

PÂTISSERIES

7.5 Tarte au Citron

7.5 Tarte aux Pommes

7.2 Bombe au Chocolat

6.9 Gâteau Le Bol

5.9 Eclair
Vanille | Chocolat

6.9 Muffin Coco-Framboise

THÉ

6.0 Thé Bio
Thé Noir | Earl Grey | Thé Vert
Thé Menthe | Thé aux Fruits
Verveine | Camomille