

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
4.7	Orangina 0.25 l
4.5	Jus de Pommes 0.3 l Apfelsaft naturtrüb

8.5	Limonade 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	Limonades 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 BLANC
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



Pâtisseries . Café . Bistro . Table d'hôtes

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
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, Zwiebel-suppe, frische Früchte und Kombucha oder Orangensaft
- 11.0 Petit-déjeuner Français
Butter, Konfitüre oder Honig, Baguette und Croissant
- 18.0 Assiette Vegan
Avocado-Aufschnitt, Rote-Rüben-Hummus, Tapenade, Paprika-Gurken-Mix, Hummus, vegane Käse-sorten, Pitabrot

SUCRÉ

- 4.5 Croissant
Pain au Chocolat
- 6.5 Croissant aux
Amandes et Pistaches
- 9.5 Porridge Classique
Warmer Haferbrei mit Kokosmilch, Ofenbirne und getrockneten Feigen

OEUFS ET AVOCAT

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

FRUITS

- 7.5 Mango-Chia-Pudding
Chia-Pudding mit Mangomark
- 7.5 Yaourt Coco
Joghurt mit Beeren, Mandeln und Kokosflocken

EXTRAS

- 4.9 Tartine Beurrée
Schwarzbrot mit Butter
- 5.8 Baguette Beurrée
mit Butter

BAGUETTES

- 15.0 Manon des Sources
Mozzarella, Avocado-Creme, Tomaten, Salat, Zwiebelringe
- 16.0 Montpellier
Geräucherter Lachs, frischer Kren, Dille, Dijon-Senf, Crème-fraîche, Blattsalat, Preiselbeeren

- 16.5 Niçoise
Thunfisch, Mozzarella, Béchamelsauce gratiniert, Tomaten, Basilikum

- 12.0 Végétarienne
Käse, Tapenade, Baby-spinat, getrocknete Tomaten

- 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

CROISSANTS FOURRÉS

- Pikant gefüllte Croissants
- 9.0 Lachs, Ei mit Sauce-Tartare und Salat
- 7.0 Ziegenstreichkäse und Rucola

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

- 19.0 Oscar
Geräucherte Entenbrust, Blattsalat, Rucola, Honig, Orangen, Nüsse, Äpfel und Croutons

- 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

- 3.6 Baguette
- 3.4 Schwarzbrot
- 5.1 Brotkorb
- 3.6 Pita Brot
- 4.8 Glutenfreies Brot

SPÉCIALITÉS

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

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

- 7.5 Soupe à l'Oignon
Original französische Zwiebelsuppe

PLATEAU DE FROMAGES

- 23.0 Käseteller
Französische Käsespezialitäten mit Feigensenf, Früchten und Brotkorb

TARTINES

Belegte Schwarzbrote mit Salat

- 13.5 Tartine Raimu
Butter, Beinschinken oder Bresaola, Parmesan und Basilikum

- 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

- 15.0 Tartine Maître Panis
Butter, Brie, Trauben, Orangen, Nüsse und Honig

- 16.5 Tartine Château d'If
Artischockencreme, geräucherter Lachs

- 16.5 Tartine St. Germain
Roastbeef, Butter, Sauce-Tartare oder Senf

- 16.0 Tartine Landaise
Geräucherte Entenbrust, Trauben, Orangen, Honig und Kümmel

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
- 6.9 Gâteau Parisien

THÉ

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



ALL LANGUAGES

