



LES PETITS-DÉJEUNERS



Venez dans notre Château de Nellcôte! Nous danserons.

LE BOL CLASSIQUE

Le Grand Le Bol

Frischkäse auf Paprika, Schinken, Salami oder Lachs, weiches Ei, Konfitüre, Honig, Butter, Croissant, Brotkorb, Orangensaft und Crémant

18,90

Petit-déjeuner Le Bol

Beinschinken, Brie, weiches Ei, Konfitüre, Honig, Butter, Croissant, Brotkorb und Kombucha oder Orangensaft

12,50

Petit-déjeuner du Baou

Croque Monsieur oder Croque Madame, französische Zwiebelsuppe, frische Früchte und Orangensaft

15,80

Petit-déjeuner français

Butter, Konfitüre oder Honig, Baguette und Croissant

8,90

OEUFS ET AVOCAT

Omelette maison

Omelett aus zwei Eiern mit frischem
Gemüse | Schinken | Käse

9,20

Omelette Blanc

Omelett aus fünf Eierklar mit frischem
Gemüse | Schinken | Käse

9,00

Oeufs à la coque spécial

Zwei weich gekochte Eier mit Tomaten und Mozzarella

6,40

Omelette sur croissant

Eieromelett auf knusprigem Croissant dazu Blattspinat-Salat,
und Sauerteig-Schwarzbrot

10,50

Rosalie

Locker cremige Rühreier mit gegrillten Staudentomaten
und Sauerteig-Schwarzbrot

9,50

Rosalie et George

Rühreier mit gegrillten Staudentomaten und Lambratwürstchen
(Original Merguez) dazu Sauerteig-Schwarzbrot

12,50

Tartine avocat

Avocado, Frischkäse und Chili

6,20

Toast à l'avocat

Avocado, pochierte Eier auf Vollkorn-Toast

12,50

SUCRÉ

Croissant / Pain au chocolat

3,90

Gaufres sucrées

Süße belgische Waffeln mit Beeren
und Karamell

9,50

Porridge classique

Warmer Haferbrei mit Kokosmilch, Ofenbirne
und getrockneten Feigen

7,90

FRUITS

SALADE DE FRUITS AU MIEL

Fruchtsalat mit Honig

6,50

MANGUE CHIA PUDDING

Chia-Pudding mit Mangomark

5,50

YAOURT COCO

Joghurt mit Beeren,
Mandeln und Kokosflocken

7,20

TARTINE BEURRÉE

Schwarzbrot mit Butter

4,60

BAGUETTE BEURRÉE

Mit Butter

5,50

SALAMI SÉCHÉ

Orig. Französische Salami Le Mazet

5,90

Les pâtisseries et desserts

TARTE AU CITRON
5,90

GÂTEAU LE BOL
5,50

TARTE AUX POMMES
5,90

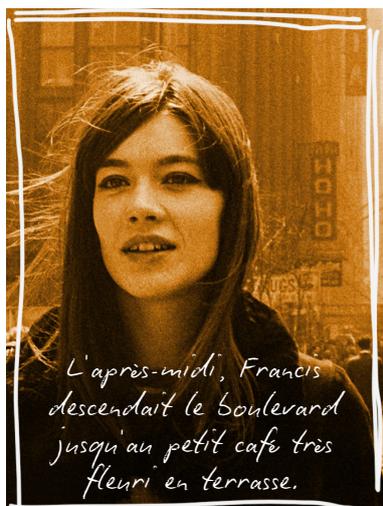
ECLAIR
VANILLE | CHOCOLAT
4,60

BOMBE AU CHOCOLAT
5,70

LE MUFFIN
5,70

Café

- 3,30 Espresso
- 4,10 Noisette | kleiner Brauner
- 4,90 Espresso Grand
- 4,10 Verlängerter
- 4,60 Cappuccino | Melange
- 4,90 Café au lait
- 4,90 Café Le Bol
Café au lait mit Schokolade
- 4,40 Café Basquais
Espresso mit süßer Milch und Schaum
- 5,30 Café Brûlot
Café au lait mit Zimt und Vanille
- 6,50 Café Blanc
Espresso mit weißer Trinkschokolade
- 1,00 Sojamilch oder Hafermilch
Aufpreis



Lait

- 4,50 Chocolat Chaud
Heiße Schokolade mit Milchschaum
- 5,60 Chocolat Chaud Noir, Valrhona
Dunkle Trinkschokolade
- 5,40 Chocolat Chaud Blanc, Zotter
Weiße Trinkschokolade
- 3,50 Bol de lait Chaud
Warme Milch, Vanille-Zimtgeschmack

Thé

- 4,60 Thé
Thé Noir, Earl Grey, Thé Vert,
Thé Menthe, Thé aux Fruits,
Verveine, Camomille
- 5,60 Kusmi Thé
Detox, Be Cool, Kashmir

Les boissons froides

Kalte Getränke

- | | | |
|---|---|--|
| 4,40 Carpe Diem 0,25l
Kombucha Classic | 4,80 PONA Bio Limo 0,25l
Pink Grapefruit Apfel Limette | 3,30 Soda-Limette*
0,3l |
| 4,80 Kombucha mit Soda 0,4l | 3,90 Apfelsaft gespritzt
0,3l | 3,70 0,4l |
| 4,30 Coca Cola, zero 0,33l | 4,30 Orangensaft gespritzt
0,3l | Grenadine à l'eau*
Grenadine mit Hochquellwasser |
| 4,10 Jus de fruit Rauch 0,2l
Marille Birne Orange
Johannisbeere | 3,90 0,3l | 3,30 0,3l |
| 3,90 Evian 0,25l | 4,30 0,4l | 3,70 0,4l |
| 4,40 Perrier 0,33l | 5,20 Frischer Orangensaft 0,3l | Menthe à l'eau
Minzsirup mit Hochquellwasser |
| 4,30 Orangina 0,25l | 2,60 Soda
0,3l | 3,30 0,3l |
| 3,90 Jus de pommes 0,3l
Apfelsaft naturtrüb | 2,80 0,4l | 3,70 0,4l |
| | 1,60 Karaffe Wasser 0,5l | Soda Grenadine Menthe
Soda mit Grenadine oder Minzsirup |
| | | 3,60 0,3l |
| | | 3,90 0,4l |

Spécialités

MOULES FRITES

Frankreichs neue Lieblingsspeise
Miesmuscheln mit Süßkartoffel-Pommes

18,90

BOEUF BOURGUIGNON

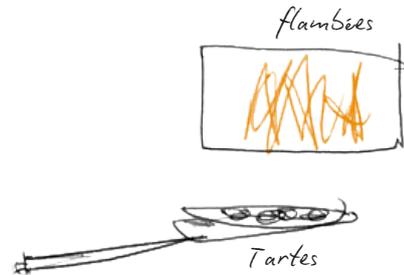
Vom mageren Meisel
dazu Baguette

16,90

MAGRET DE CANARD

Entenbrust mit Süßkartoffelpüree
und glasierte Feigen

19,90



Tartes flambées

FROMAGE DE CHÈVRE

Ziegenkäse, Birnen, Honig und Pinienkerne

16,90

TARTE DU MOIS

Tarte des Monats. Trauen Sie sich!

15,90

VÉGÉTARIENNE

Gemüse der Saison und Crème fraîche

12,90

Quiches

QUICHE LORRAINE

Speck-Zwiebel-Quiche mit Salat

13,50

QUICHE AUX ÉPINARDS ET SAUMON

Spinat-Lachs-Quiche mit Salat

14,50

Sucré

CRÊPES SUZETTE

Das Original mit Orangenlikör-Sauce

8,90

CRÈME BRÛLÉE

Frankreichs beliebtestes Dessert

6,90

Les croissants fourrés

Pikant gefüllte Croissants

ZIEGENSTREICHKÄSE
UND RUCOLA

5,30

LACHS UND EI MIT
SAUCE TARTARE UND SALAT

6,50

ALPENROHSCHINKEN MIT
GURKE, FRISCHKÄSE UND SALAT

6,10

Les salades

- 15,90 **Monsieur Seguin**
Gratiniertes Ziegenkäse, Rosinen, Birnen,
Feigen, Kiwi, Tomaten auf Blattsalat
- 14,90 **Niçoise**
Thunfisch, Eier, Kartoffeln, Sellerie,
schwarze Oliven, Fisolen, Sardellen-Dip
- 15,90 **Belle Fermière**
Gegrillte Hühnerbrust, Tomaten, Parmesan,
rote Zwiebeln, Gurken und Feigen
auf Blattsalat und Rucola
- 11,70 **Taboulé**
Couscous, Tomaten, Schalotten,
Petersilie, Humus und getoastetes Brot
- 16,50 **Daudet**
Prosciutto di Parma, Mozzarella,
getrocknete Tomaten, Oliven, Pinienkerne,
Basilikum auf Blattsalat
- 17,50 **Méditerranée**
Mozzarella, Melanzani, Zucchini,
Artischocken, Ziegenkäse, Prosciutto oder Lachs,
Basilikum, Pesto und Oliven auf Blattsalat
- 6,80 **Bol de Salade**
Frischer Blattsalat mit Tomaten, Gurken
und Kräutern

Les baguettes

- 10,20 **Baguette Jean de Florette**
Mascarpone, Honig, Nüsse, Trauben, Äpfel,
Feigen und Zwiebelringe
- 11,10 **Baguette Manon des Sources**
Mozzarella, Avocado-Creme, Tomaten,
Salat, Zwiebelringe
- 12,60 **Baguette Montpellier**
Geräucherter Lachs, frischer Kren, Dille,
Dijon-Senf, Crème-fraîche, Preiselbeeren
- 12,40 **Baguette Niçoise**
Thunfisch, Mozzarella, Béchamelsauce
gratiniert, Tomaten, Basilikum
- 9,80 **Baguette Végétarienne**
Schafkäse, Tapenade, Vogerlsalat,
getrocknete Tomaten
- 12,50 **Le Club**
Getoastetes Baguette, Roastbeef, Blattsalat,
Sauce Tartare nach Art des Hauses

Plateau de Fromages

KÄSETELLER

Französische Käsespezialitäten mit Feigensenf und Früchten

18,90

Croque Monsieur

Toast mit Schinken, Käse, Béchamel- und Cocktailsauce

10,80

Croque Madame

Toast mit schottischem Raucherlachs, Käse, Béchamel- und Cocktailsauce

11,50

Les tartines

Belegte Schwarzbrote mit Salat

- 9,50 Tartine Raimu
Butter, Beinschinken, Parmesan und Basilikum
- 12,50 Tartine Fanny
Thunfisch, Mayonnaise, Kapern, Sellerie mit Mozzarella überbacken
- 9,90 Tartine Fernandel
Frischkäse, Tomaten, Tapenade, Radieschen
- 11,60 Tartine Végétarienne
Melanzani, Zucchini, Tomaten, Artischocken, Champignons, Gurken, Frischkäse
- 12,70 Tartine Pagnol
Gegrillter Ziegenkäse, Tomaten und Basilikum
- 12,50 Tartine Maître Panis
Butter, Brie, Trauben, Orangen, Nüsse und Honig
- 12,70 Tartine du Moulin
Orig. Französische Salami Le Mazet, Schafkäse, Granatapfel
- 13,50 Tartine Château d'If
Artischocken-Creme, geräucherter Lachs
- 13,50 Tartine St. Germain
Roastbeef, Butter, Sauce-Tartare oder Senf

Soupe

Soupe à l'oignon

7,50

Extras

BAGUETTE

3,40

SCHWARZBROT

3,20

BROTKORB

4,80

Vins blancs

	Sauvignon Blanc	
	Les Javelles, Pays d'Oc	
4,70	1/8	
24,80	0,7l	
	Bordeaux Blanc	
	Domaine Malesan	
4,70	1/8	
24,80	0,7l	
	Chardonnay	
	Les Javelles, Pays d'Oc	
5,10	1/8	
26,00	0,7l	
	Riesling	
	Arthur Metz, Marlenheim	
4,90	1/8	
27,50	0,7l	
	Chablis	
	La Pierrelée	
5,70	1/8	
30,40	0,7l	
	Rosé	
	Côtes de Provence	
4,40	1/8	
21,50	0,7l	

Vins rouges

	Beaujolais	
	1/8	
4,70	0,7l	
25,00		
	Bordeaux	
	Domaine Malesan	
4,30	1/8	
22,40	0,7l	
	Cabernet Sauvignon	
	Les Javelles, Pays d'Oc	
4,30	1/8	
22,40	0,7l	
	Syrah	
	Les Javelles, Pays d'Oc	
5,30	1/8	
27,50	0,7l	
	Côte du Rhône	
	Cuvée Prestige, Montalcour	
5,30	1/8	
27,50	0,7l	
	Merlot	
	Les Javelles, Pays d'Oc	
5,40	1/8	
28,00	0,7l	

Vins mousseux

Schaumweine

	Fournier Cidre Brut	
	Apfelschaumwein	
4,40	0,25l	
14,00	0,7l	
	Crémant	
6,60	0,1l	
42,00	0,7l	
	Crémant Rosé	
6,60	0,1l	
42,00	0,7l	

LILLET
L'APERITIF À LA FAÇON

*Fragen Sie nach unserer
Lillet-Karte!*

*Alle Lillet-Blanc und
Lillet-Rose-Drinks der Saison.*



Bières

BIÈRE PRESSION 0,3l | 0,4l
Haus-Fassbier
4,30 | 4,90

BLANCHE DE NAMUR 0,33l
Belgisches Weißbier in der Flasche
6,30

PANACHÉ 0,4l
Bier-Limonade-Mix
4,90

SANS ALCOOL 0,3l
Alkoholfreies Bier
4,10

Apéritifs & Digestifs

PASTIS 2cl
Ricard
4,10

PERROQUET 3cl
Pastis mit Minze auf Eis
4,10

CALVADOS 2cl
Pâpidoux fine
4,40

COGNAC FRAPIN 2cl
Grande Champagne V.S.O.P.
5,50

Falls Sie unter Allergien leiden, hilft Ihnen unser Servicepersonal gern weiter. In case you suffer from allergies please contact our staff, we are happy to help. Alle Preise in Euro inkl. aller Steuern. SEULEMENT CASH - CASH ONLY