



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

LES PETITS-DÉJEUNERS

CROISSANT /

PAIN AU CHOCOLAT

3,90

PETIT-DÉJEUNER FRANÇAIS

Butter, Konfitüre oder Honig, Baguette und Croissant

8,90

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

LE GRAND LE BOL

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

18,90

OEUF À LA COQUE SPÉCIAL

Zwei weich gekochte Eier mit Tomaten und Mozzarella

6,40

PORRIDGE CLASSIQUE

Warmer Haferbrei mit Kokosmilch, Ofenbirne
und getrockneten Feigen

7,90

TARTINE AVOCAT

Avocado, Frischkäse und Chili

6,20

TOAST À L'AVOCAT

Avocado und pochierte Eier auf Vollkorn-Toast

12,50

TARTINE BEURÉE

Schwarzbrot mit Butter

4,60

FRUITS

SALADE DE FRUITS AU MIEL

Frischer Fruchtsalat mit Honig

6,50

MANGUE CHIA PUDDING

Chia-Pudding mit Mangomark

5,50

YAOURT COCO

Joghurt mit Beeren,
Mandeln und Kokosflocken

7,20

BAGUETTE BEURRÉE

mit Butter

5,50

SALAMI SÉCHÉ

Orig. Französische Salami Le Mazet

5,90

Quiches

QUICHE LORRAINE
Speck-Zwiebel-Quiche mit Salat
13,50

QUICHE AUX ÉPINARDS ET SAUMON
Spinat-Lachs-Quiche mit Salat
14,50

Les salades

- 15,90 **Monsieur Seguin**
Gratinierter Ziegenkäse, Rosinen, Birnen,
Feigen, Kiwi, Tomaten auf Blattsalat
- 11,70 **Taboulé**
Couscous, Tomaten, Schalotten,
Petersilie, Humus und getoastetes Brot
- 15,90 **Oscar**
Geräucherte Entenbrust auf Blattsalat und
Rucola, Honig, Orangen, Nüsse, Äpfel
und Croûtons
- 16,50 **Daudet**
Prosciutto di Parma, Mozzarella,
getrocknete Tomaten, Oliven, Pinienkerne,
Basilikum auf Blattsalat
- 17,50 **Méditerranée**
Mozzarella, Melanzani und 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

*Liebe Freunde von Salad Niçoise und Bel Fermière, im Le Bol Blanc
gibt es ein überraschendes Wiedersehen!*

Schau vorbei! In der Naglergasse 21.

Plateau de Fromages

KÄSETELLER
Französische Käsespezialitäten mit Feigensenf und Früchten
18,90

Les croissants fourrés

Pikant gefüllte Croissants

ZIEGENSTREICHKÄSE
UND RUCCOLA
5,30

LACHS UND EI MIT
SAUCE TARTARE UND SALAT
6,50

ALPENROHSCHINKEN MIT
GURKE, FRISCHKÄSE UND SALAT
6,10

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 Landaise
Geräucherte Entenbrust, Trauben, Orangen,
Honig mit Kümmel
- 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

Croque Monsieur

Toast mit Schinken, Käse, Béchamel-
und Cocktailsauce

10,80

Croque Madame

Toast mit schottischem Raucherlachs,
Käse, Béchamel- und Cocktailsauce

11,50

Vins blancs

Sauvignon Blanc
Les Jamelles, 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 Jamelles, Pays d'Oc
5,10 1/8
26,00 0,7l

Riesling
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
4,70 1/8
25,00 0,7l

Bordeaux
Domaine Malesan
4,30 1/8
22,40 0,7l

Cabernet Sauvignon
Les Jamelles, Pays d'Oc
4,30 1/8
22,40 0,7l

Syrah
Les Jamelles, 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 Jamelles, 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'APÉRITIF À LA FAÇON

*Fragen Sie nach unserer
Lillet-Kartel*

*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