



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

19,90

Petit-déjeuner Le Bol

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

13,70

Petit-déjeuner du Baou

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

16,80

Petit-déjeuner français

Butter, Konfitüre oder Honig, Baguette und Croissant

9,70

OEUFs ET AVOCAT

Omelette maison

Omelett aus zwei Eiern mit frischem
Gemüse | Schinken | Käse

10,10

Omelette Blanc

Omelett aus fünf Eiern mit frischem
Gemüse | Schinken | Käse

9,90

Oeufs à la coque spécial

Zwei weich gekochte Eier mit Tomaten und Mozzarella

7,10

Omelette sur croissant

Eieromelett auf knusprigem Croissant dazu Blattspinat-Salat,
Tomaten und Guacamole

11,50

Rosalie

Locker cremige Rühreier mit gegrillten Staudentomaten
und Sauerteig-Schwarzbrot

10,40

Rosalie et George

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

13,70

Tartine avocat

Avocado, Frischkäse und Chili

6,80

Toast à l'avocat

Avocado, pochierte Eier auf Vollkorn-Toast

13,70

SUCRÉ

Croissant / Pain au chocolat

4,20

Gaufres sucrées

Süße belgische Waffeln mit Beeren
und Karamell

10,40

Porridge classique

Warmer Haferbrei mit Kokosmilch, Ofenbirne
und getrockneten Feigen

8,60

FRUITS

SALADE DE FRUITS AU MIEL

Fruchtsalat mit Honig

7,10

MANGUE CHIA PUDDING

Chia-Pudding mit Mangomark

5,90

YAOURT COCO

Joghurt mit Beeren,
Mandeln und Kokosflocken

7,60

TARTINE BEURRÉE

Schwarzbrot mit Butter

4,90

BAGUETTE BEURRÉE

Mit Butter

5,80

SALAMI SÉCHÉ

Orig. Französische Salami Le Mazet

6,10

Les pâtisseries et desserts

TARTE AU CITRON
6,50

GÂTEAU LE BOL
6,10

TARTE AUX POMMES
6,50

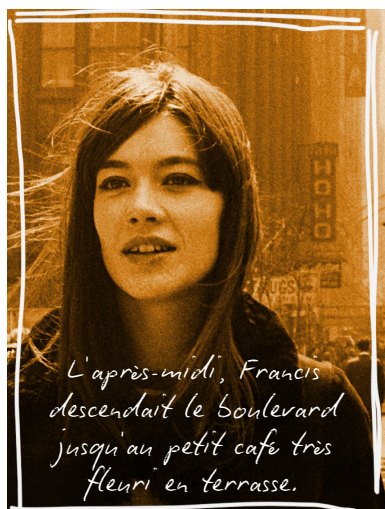
ECLAIR
VANILLE | CHOCOLAT
5,10

BOMBE AU CHOCOLAT
6,30

LE MUFFIN
6,20

Café

- 3,60 Espresso
- 4,30 Noisette | kleiner Brauner
- 5,40 Espresso Grand
- 4,50 Verlängerter
- 5,10 Cappuccino | Melange
- 5,40 Café au lait
- 5,40 Café Le Bol
Café au lait mit Schokolade
- 4,80 Café Basquais
Espresso mit süßer Milch und Schaum
- 5,80 Café Brûlot
Café au lait mit Zimt und Vanille
- 7,10 Café Blanc
Espresso mit weißer Trinkschokolade
- 1,00 Sojamilch oder Hafermilch
Aufpreis



Lait

- 4,70 Chocolat Chaud
Heiße Schokolade mit Milchschaum
- 5,80 Chocolat Chaud Noir, Valrhona
Dunkle Trinkschokolade
- 5,60 Chocolat Chaud Blanc, Zotter
Weiße Trinkschokolade
- 3,70 Bol de lait Chaud
Warme Milch, Vanille-Zimtgeschmack

Thé

- 4,80 Thé
Thé Noir, Earl Grey, Thé Vert,
Thé Menthe, Thé aux Fruits,
Verveine, Camomille
- 5,80 Kusmi Thé
Detox, Be Cool, Kashmir

Les boissons froides

Kalte Getränke

- | | | |
|---|---|-----------------------------------|
| 4,80 Carpe Diem 0,25l
Kombucha Classic | 5,20 PONA Bio Limo 0,25l
Pink Grapefruit Apfel Limette | Soda-Limette* |
| 5,20 Kombucha mit Soda 0,4l | Apfelsaft gespritzt | 3,60 0,3l |
| 4,70 Coca Cola, zero 0,33l | 4,20 0,3l | 4,10 0,4l |
| 4,50 Jus de fruit Rauch 0,2l
Marille Birne Orange
Johannisbeere | 4,70 0,4l | Grenadine à l'eau* |
| 4,20 Evian 0,25l | Orangensaft gespritzt | Grenadine mit Hochquellwasser |
| 4,80 Perrier 0,33l | 4,20 0,3l | 3,60 0,3l |
| 4,70 Orangina 0,25l | 4,70 0,4l | 4,10 0,4l |
| 4,30 Jus de pommes 0,3l
Apfelsaft naturtrüb | 5,70 Frischer Orangensaft 0,3l | Menthe à l'eau |
| | Soda | Minzsirup mit Hochquellwasser |
| | 2,80 0,3l | 3,60 0,3l |
| | 3,20 0,4l | 4,10 0,4l |
| | 1,90 Karaffe Wasser 0,5l | Soda Grenadine Menthe |
| | | Soda mit Grenadine oder Minzsirup |
| | | 3,90 0,3l |
| | | 4,20 0,4l |

Spécialités

MOULES FRITES

Frankreichs neue Lieblingsspeise
Miesmuscheln mit Süßkartoffel-Pommes

20,80

BOEUF BOURGUIGNON

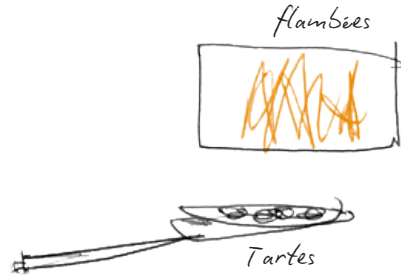
Vom mageren Meisel
dazu Baguette

18,60

MAGRET DE CANARD

Entenbrust mit Süßkartoffelpüree
und glasierte Feigen

21,80



Tartes flambées

FROMAGE DE CHÈVRE

Ziegenkäse, Birnen, Honig und Pinienkerne

17,10

TARTE À LA TRUFFE

Tarte der Saison. Trauen Sie sich!

17,90

VÉGÉTARIENNE

Gemüse der Saison und Crème fraîche

14,10

Quiches

QUICHE LORRAINE

Speck-Zwiebel-Quiche mit Salat

14,90

QUICHE AUX ÉPINARDS ET SAUMON

Spinat-Lachs-Quiche mit Salat

15,90

Sucré

CRÊPES SUZETTE

Das Original mit Orangenlikör-Sauce

9,80

CRÈME BRÛLÉE

Frankreichs beliebtestes Dessert

7,60

Les croissants fourrés

Pikant gefüllte Croissants

ZIEGENSTREICHKÄSE
UND RUCOLA

5,80

LACHS UND EI MIT
SAUCE TARTARE UND SALAT

7,10

ALPENROHSCHINKEN MIT
GURKE, FRISCHKÄSE UND SALAT

6,70

Les salades

- 17,50 **Monsieur Seguin**
Gratinierter Ziegenkäse, Rosinen, Birnen,
Feigen, Kiwi, Tomaten auf Blattsalat
- 16,40 **Niçoise**
Thunfisch, Eier, Kartoffeln, Sellerie,
schwarze Oliven, Fisolen, Sardellen-Dip
- 17,50 **Belle Fermière**
Gegrillte Hühnerbrust, Tomaten, Parmesan,
rote Zwiebeln, Gurken und Feigen
auf Blattsalat und Rucola
- 12,90 **Taboulé**
Couscous, Tomaten, Schalotten,
Petersilie, Humus und getoastetes Brot
- 17,50 **Daudet**
Prosciutto di Parma, Mozzarella,
getrocknete Tomaten, Oliven, Pinienkerne,
Basilikum auf Blattsalat
- 19,10 **Méditerranée**
Mozzarella, Melanzani, Zucchini,
Artischocken, Ziegenkäse, Prosciutto oder Lachs,
Basilikum, Pesto und Oliven auf Blattsalat
- 7,50 **Bol de Salade**
Frischer Blattsalat mit Tomaten, Gurken
und Kräutern

Les baguettes

- 11,20 **Baguette Jean de Florette**
Mascarpone, Honig, Nüsse, Trauben, Äpfel,
Feigen und Zwiebelringe
- 12,20 **Baguette Manon des Sources**
Mozzarella, Avocado-Creme, Tomaten,
Salat, Zwiebelringe
- 13,90 **Baguette Montpellier**
Geräucherter Lachs, frischer Kren, Dille,
Dijon-Senf, Crème-fraîche, Preiselbeeren
- 13,70 **Baguette Niçoise**
Thunfisch, Mozzarella, Béchamelsauce
gratinert, Tomaten, Basilikum
- 10,80 **Baguette Végétarienne**
Schafkäse, Tapenade, Vogerlsalat,
getrocknete Tomaten
- 13,80 **Le Club**
Getoastetes Baguette, Roastbeef, Blattsalat,
Sauce Tartare nach Art des Hauses

Plateau de Fromages

KÄSETELLER

Französische Käsespezialitäten mit Feigensenf und Früchten

20,80

Croque Monsieur

Toast mit Schinken, Käse, Béchamel- und Cocktailsauce

11,90

Croque Madame

Toast mit schottischem Raucherlachs, Käse, Béchamel- und Cocktailsauce

12,70

Les tartines

Belegte Schwarzbrote mit Salat

- 10,50 Tartine Raimu
Butter, Beinschinken, Parmesan und Basilikum
- 13,80 Tartine Fanny
Thunfisch, Mayonnaise, Kapern, Sellerie mit Mozzarella überbacken
- 10,90 Tartine Fernandel
Frischkäse, Tomaten, Tapenade, Radieschen
- 12,80 Tartine Végétarienne
Melanzani, Zucchini, Tomaten, Artischocken, Champignons, Gurken, Frischkäse
- 14,10 Tartine Pagnol
Gegrillter Ziegenkäse, Tomaten und Basilikum
- 13,80 Tartine Maître Panis
Butter, Brie, Trauben, Orangen, Nüsse und Honig
- 14,10 Tartine du Moulin
Orig. Französische Salami Le Mazet, Schafkäse, Granatapfel
- 14,80 Tartine Château d'If
Artischocken-Creme, geräucherter Lachs
- 14,80 Tartine St. Germain
Roastbeef, Butter, Sauce-Tartare oder Senf

Soupe

Soupe à l'oignon

8,10

Extras

BAGUETTE

3,60

SCHWARZBROT

3,40

BROTKORB

5,10

Vins blancs

Sauvignon Blanc
Les Jamelles, Pays d'Oc
5,10 1/8
27,00 0,7l

Bordeaux Blanc
Domaine Malesan
5,10 1/8
27,00 0,7l

Chardonnay
Les Jamelles, Pays d'Oc
5,60 1/8
28,00 0,7l

Riesling
Arthur Metz, Marlenheim
5,40 1/8
30,00 0,7l

Chablis
La Pierrelée
6,30 1/8
33,00 0,7l

Rosé
Côtes de Provence
4,90 1/8
23,00 0,7l

Vins rouges

Beaujolais
5,10 1/8
27,00 0,7l

Bordeaux
Domaine Malesan
4,70 1/8
24,00 0,7l

Cabernet Sauvignon
Les Jamelles, Pays d'Oc
4,70 1/8
24,00 0,7l

Syrah
Les Jamelles, Pays d'Oc
5,80 1/8
30,00 0,7l

Côte du Rhône
Cuvée Prestige, Montalcour
5,80 1/8
30,00 0,7l

Merlot
Les Jamelles, Pays d'Oc
5,90 1/8
30,00 0,7l

Vins mousseux Schaumweine

Fournier Cidre Brut
Apfelschaumwein
4,80 0,25l
15,00 0,7l

Crémant
7,30 0,1l
46,00 0,7l

Crémant Rosé
7,30 0,1l
46,00 0,7l

LILLET
L'APÉRITIF À MA FAÇON

*Fragen Sie nach unserer
Lillet-Karte!*

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



Bières

BIÈRE PRESSION 0,3l | 0,4l
Haus-Fassbier
4,70 | 5,30

BLANCHE DE NAMUR 0,33l
Belgisches Weißbier in der Flasche
6,90

PANACHÉ 0,4l
Bier-Limonade-Mix
5,30

SANS ALCOOL 0,3l
Alkoholfreies Bier
4,50

Apéritifs & Digestifs

PASTIS 2cl
Ricard
4,50

PERROQUET 3cl
Pastis mit Minze auf Eis
4,50

CALVADOS 2cl
Pâpidoux fine
4,80

COGNAC FRAPIN 2cl
Grande Champagne V.S.O.P.
6,10

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.



SEULEMENT CASH - CASH ONLY

Alle Preise in Euro inkl. aller Steuern.