

Soupes – Suppen

Entrées – Vorspeisen

Soupe du jour Tagessuppe nach Art des Hauses	10,00/13,00
Soupe de poissons bretonne <small>b, c, d, g</small> Bretonische Fischsuppe mit verschiedenen Edelfischen, Rouille und geriebenem Käse	14,00

6 Escargots – Weinbergschnecken <small>d, n</small> au beurre persillé mit Kräuterbutter	10,00
Salade gourmande (veg.) <small>d, k, l</small> deux sortes de fromage de chèvre caramélisé, vinaigrette à la moutarde et au miel mit zweierlei karamellisiertem Ziegenkäse und Honig-Senf-Vinaigrette	13,00
Steak tartare « maison », pommes allumettes <small>a, l</small> klassisches Tatar vom Rind mit Kartoffelstroh	17,00
Poêlée de grosses crevettes – gebratene Riesengarnelen <small>c, d</small> Piments verts, beurre persillé Pimientos, Kräuterbutter	16,00
Coquilles Saint Jacques caramélisées – Karamellierte Jakobsmuscheln <small>2, 5, 6, n, d</small> Purée de petits pois au wasabi et chorizo an Erbsenpüree mit Wasabi und Chorizo	16,00

◆◆suppléments◆◆Extras◆◆

Petite salade mixte – kleiner gemischter Salat <small>k, l</small> mit Tomaten, Spitzpaprika und Hausdressing	6,00
Portion de frites Portion hausgemachte Pommes frites	6,00
Wahlweise mit hausgemachter Mayonnaise <small>a, l</small>	1,50

La Tarte Vinothek

Sélection „maison“ blanc/rouge/rosé – Hausweine

Karaffe 0,25 l	6,50
Karaffe 0,5 l	12,50
Flasche 0,75 l	18,00

Vin panaché – Weinschorle

Karaffe 0,25 l	5,00
Karaffe 0,5 l	9,00

Vin du moment – Wein des Monats

Glas 0,1 l	5,00
Glas 0,2 l	9,00
Flasche 0,75 l	28,00

Crémant „maison“

Glas 0,1 l	6,50
Flasche 0,75 l	36,00/42,00

Champagner „maison“

Glas 0,1 l	9,00
------------	------

Vins en bouteille – Flaschenweine

In unserer separaten Weinkarte finden Sie eine breite Auswahl französischer Weine, die uns persönlich bei Weinverkostungen überzeugt haben. **Da Wein ein Naturprodukt ist, sind Änderungen aber unvermeidlich.** Gerne empfehlen wir Ihnen Weine zum Essen und ebenso gerne helfen wir Ihnen dabei, **Ihre Lieblingsweine** bei uns zu finden.

Wein enthält Sulfite.

Digestifs

Fine Calvados , Coquerel, 40 Vol%	2 cl	4,50
Calvados 8 Ans d'Age , Château du Breuil, 41 Vol%	2 cl	6,50
8 Jahre im Eichenfass gereift		
Calvados 15 Ans d'Age , Château du Breuil, 41 Vol%	2 cl	7,50
15 Jahre im Eichenfass gereift		
Calvados 20 Ans d'Age , Château du Breuil, 40 Vol%	2 cl	9,50
Armagnac hors d'Age 10 ans , Delaître, 41 Vol%	2 cl	4,50
Cognac , Bowen VS, 40 Vol%	2 cl	4,50
Cognac , Chabasse VS, 40Vol%	2 cl	4,50
Cognac , Chabasse VS sélection, 40 Vol%	2 cl	5,50
Cognac , Maison Gautier VS, 40 Vol%	2 cl	5,50
Cognac , Chabasse Napoléon, 40 Vol%	2 cl	6,00
Cognac , Camus XO, 40 Vol%	2 cl	9,00
Cognac , Dobbé XO, 40 Vol%	2 cl	9,00
Orangen-Cognac , sélection maison, 40 Vol%	2 cl	8,00
Hédonist , Cognac-Ingwer-Likör, 29 Vol%	2 cl	6,00
Chartreuse verte , 55 Vol%	2 cl	5,00
Kräuterlikör nach Rezept der Karthäusermönche, 3 Jahre im Eichenfass gereift		
Cointreau , 40 Vol%	2 cl	4,00
Frankreichs beliebtester Orangenlikör		
Whisky Evadé , Peated Single Malt, 4 ans, 43 Vol%	2 cl	8,50
Whisky Cardhu , Single Malt, 12 years, 40 Vol%	2 cl	6,50
Whisky Oban , Single Malt, 14 years, 43 Vol%	2 cl	7,50
Rhum Vieux agricole Clément , Martinique, 40 Vol%	2 cl	6,50

Plats – Hauptgerichte

Steak tartare « maison », pommes allumettes ^{a,1}	17,00
klassisches Tatar vom Rind mit Kartoffelstroh	24,00
Joues de bœuf braisées au vin rouge ^{d,e,g}	22,00
écrasée de pommes de terre et carottes, légumes de saison Rinderbacken im Rotwein geschmort, mit Kartoffel-Karotten-Stampf und glaciertem Gemüse der Saison	
Steak frites « maison » ^{a,1}	24,00
klassisches franz. Rindersteak mit hausgemachten Fritten, Dijon-Senf, hausgemachter franz. Mayonnaise	
Panier de poisson cuit à la vapeur ^{b,d}	28,00
pommes de terre, légumes de saison, beurre blanc Gedämpfter Fischkorb , Kartoffeln, Gemüse der Saison, beurre blanc	
Onglet de boeuf *	28,00
gratin de pommes de terre, haricots princesses, sauce béarnaise	
Onglet vom Rind (Metzgerstück)*	
Kartoffelgratin, Prinzessbohnen, Sauce béarnaise	

* Was ist Onglet?

In Deutschland nahezu unbekannt gilt es in Frankreich als Delikatesse. Onglet ist aufgrund der Muskelstruktur zart und saftig mit vollem, leicht süßen Fleischaroma.

Tartes flambées - Flammkuchen

Alle unsere Flammkuchen sind hausgemacht, mit marktfrischen Zutaten.
Dazu empfehlen wir unseren kleinen gemischten Salat mit Hausdressing – 6,00

Flammkuchen Klassiker

Flammkuchen Elsass traditionnel d, f, i 12,50

Crème fraîche, Speck ², Zwiebeln

Flammkuchen Elsass gratiné d, f, i 14,00

Crème fraîche, Speck ², Zwiebeln mit Käse überbacken

Flammkuchen Italie (veg.) d, f, i, k 14,50

Crème fraîche, Tomaten, Mozzarella, Basilikum, Rucola

Mamas Lieblinge

Flammkuchen Bretagne b, d, f, i, k 15,50

Crème fraîche, Lachs, Spinat und Pinienkerne

Flammkuchen Provence (veg.) d, f, i 13,50

Crème fraîche, Ziegenkäse, Oliven ^{3,4}, Kräuter der Provence und Lavendelhonig

Flammkuchen Vendée (veg.) d, f, i, k 14,50

Crème fraîche, Ziegenkäse, Spinat, Pinienkerne

Flammkuchen für Feinschmecker

Flammkuchen Espagnol d, e, f, i 18,50

Crème fraîche, Pimientos, Chorizo, rote Zwiebeln, Chili

Flammkuchen Antipasti (veg.) d, f, i 19,00

Crème fraîche, gegrilltes Gemüse (Paprika, Zucchini), Oliven, rote Zwiebeln, Pimientos, Ziegenfrischkäse, Grana Padano

Flammkuchen 4 Regionen d, e, e, f, i 19,00

Crème fraîche, Belägen der Flammkuchen Elsass, Provence, Espagnol (Chorizo, Pimientos, Zwiebeln) und Côte D`Azur (Scampi, Tomate, Paprika, Kräuter der Provence)

Unser süßer Flammkuchen

Flammkuchen Lothringen (veg.) d, f, i 12,50

Crème fraîche, Äpfel, Zimt und Zucker

Boissons – Getränke

Boissons fraîches – kalte Getränke

Thüringer Waldquell 0,25 l 2,50

medium oder still 0,75 l 6,50

Fahner Fruchtsäfte (100% Frucht) 0,20 l 3,50

Raisin rouge | rote Traube

Cassis | schwarze Johannisbeere

Orange

Pomme | Apfel

Cerise | Kirsche

Schorle 0,5 l 6,50

Raisin rouge | rote Traube,

Cassis | schwarze Johannisbeere

Orange

Pomme | Apfel

Cerise | Kirsche

Orangina, classique oder rouge ^{1,3} 0,25 l 3,90

Coca Cola ^{1,3,7} 0,40 l 6,00

Tonic Water ^{8,10} 0,20 l 3,50

Ginger Ale ^{1,8} 0,20 l 3,50

Boissons chaudes – warme Getränke

Petit noir, Espresso ⁷ 2,00

Petit noir double, doppelter Espresso ⁷ 3,50

Café ⁷ 3,50

Café au lait, Milchkaffee ^{7,4} 4,50

Café « La Tarte », petit noir + Calvados ou 8,00

Cognac

Thé variété, versch. Teesorten 2,90

Boissons - Getränke

Bière - Bier

Ur-Krostitzer Pils, vom Fass	0,30 l	3,90
	0,40 l	4,90
Köstritzer Schwarzbier	0,33 l	4,00
Erdinger Hefe, hell oder alkoholfrei	0,50 l	5,50
Clausthaler, alkoholfrei	0,33 l	4,50
Panaché, Radler	0,40 l	4,50
Leffe Klosterbier, blonde oder brüne	0,33 l	4,90
1152 gründeten Prämonstratenser die Abtei Notre Dame de Leffe bei Dinant, seit 1240 wird Leffe als obergäriges Abteibier aus Malz, Mais, Wasser, Hopfen und Hefe gebraut. Blonde (hell) mit 6,6 Vol % und Brune (dunkel) mit 6,5 Vol %.		

La Fée Verte

Absinthe Van Gogh 55 Vol%	4 cl	8,50
dazu Eiswasser. Milder, frischer Geschmack nach Wermut, grünem Anis, Minze, Sternanis und Zitronenmelisse. So wie Vincent van Gogh konnte kaum einer seiner Zeitgenossen der Versuchung nach Absinth - zu dessen Blütezeit im 19. Jahrhundert – widerstehen.		

Fromage - Käse

Sélection de fromages –
Käseteller ^{d,i} mit Feigensenf und
Baguette

Café gourmand « maison » ^{a,d,g,i,k}
Espresso, Tarte au chocolat, Macarons, glace

Variation de desserts ^{a,d,g,i,k}
kleine Reise durch unsere Desserts

Duo de desserts ^{a,d}
Das perfekte Finale für Ihren Abend und ideal zum Teilen.
Lassen Sie sich von diesen verlockenden Dessertkreationen
verführen und gönnen Sie sich einen süßen Genussmoment.

- ❖ Crème brûlée und Mousse au chocolat
- ❖ Zwei Crème brûlée
- ❖ Zwei Mousse au chocolat
- ❖ Rotwein-Eis und Calvados-Eis

Eau de vie

Edelbrände aus dem Elsass 2 cl 6,50
(z.B. Kirsch, Framboise, Mirabelle)

Vin doux – Dessertwein offen ^g
Coteaux du Layon 0,1 l 6,50
blanc Maury rouge

Desserts

12,00/20,00

12,00

13,00

10,00

Apéritifs

KIR alsacien , Cassis mit Riesling	0,1 l	6,50
KIR breton , Cassis mit Cidre	0,1 l	4,50
KIR royal , Cassis mit Crémant	0,1 l	7,50
Picon Bière , Bier mit Bitterorangenlikör	0,4 l	6,50
Pastis Henri Bardouin		
Ein Pastis, wie er provenzalischer nicht sein könnte. Nur die edle Essenz des Sternanis (franz. badiane) wird verwendet und mit Naturkräutern und Gewürzen abgeschmeckt. Ausgezeichnet 2017 in Paris beim Concours Général Agricole mit einer « Médaille D'Or ».	4 cl	6,50
Orange Colombo « Spritz » , Bitterorange mit Sekt	0,2 l	7,50
Rinquiquin « Spritz » , Pfirsichaperitiv mit Sekt	0,2 l	7,50
Vermouth de Forcalquier , weißer Wermuth, Zitrone	5 cl	6,50

Crémants

Champagner

Crémant « maison », brut	0,1 l	6,50
Champagner « maison », brut	0,1 l	9,00
Les Fumées Blanches de Gascogne , Pétillant	0,1 l	4,50

Crémants en bouteille

Crémant d'Alsace, Habsiger, brut	0,75 l	36,00
Crémant d'Alsace, Ch. Wantz	0,75 l	36,00
« Carte noire », brut	0,375 l	18,00
Crémant de Loire, Château Mauny, rosé	0,75 l	36,00
Crémant de Bordeaux, Raguénot, rosé	0,75 l	42,00

Champagner en bouteille

Champagner aus dem kleinen familiengeführten Hofgut Fedyk in Hautvillers – der Wiege des Champagners (Reife: Minimum 3 Jahre)

Champagner, brut	0,75 l	58,00
Champagner, rosé	0,75 l	68,00
Champagner, Rose de saignée, Millésime	0,75 l	98,00

La Cidrerie familiale Sorre

Cidre ist ein wunderbarer Durstlöcher und Essensbegleiter. Wir servieren ihn stilecht in der **bolée**, der Original-Cidre-Tasse aus der Bretagne. Cidre wird aus süßen und säuerlichen Äpfeln im Verhältnis 1:2 gekeltert. Auf diese Weise entsteht aus bis zu 12 Apfelsorten ein feinperliges Getränk, das mit seinem **frischen Geschmack** begeistert. Wir beziehen unseren **Cidre « maison »** direkt aus der Bretagne von der Cidrerie familiale Sorre.

Mit viel **Leidenschaft und Know-how** wird hier seit drei Generationen aus Äpfeln aus der Umgebung von Saint-Malo – der Heimat der früheren Küchenchefin – Cidre hergestellt.

Diesen Cidre finden Sie nur bei uns. Wenn Sie sich an einer der nächsten Bestellungen beteiligen wollen, sprechen Sie uns an. Sie bekommen einen erstklassigen handgemachten Cidre im **Außer-Haus-Verkauf natürlich zum Kellerpreis*!**

			*Kellerpreise
Cidre artisanal – brut			
4,5%, fruchtige Frische mit einem Hauch Bitterkeit	0,75 l	15,00	8,50
Cidre artisanal – Poire			
2 %, einzigartig, kraftvoll im Geschmack und wenig Alkohol	0,75 l	15,00	8,50
Cidre « le Rosé »			
3%, roséfarbener Apfelicidre mit Noten von roten Früchten	0,75 l	15,00	8,50