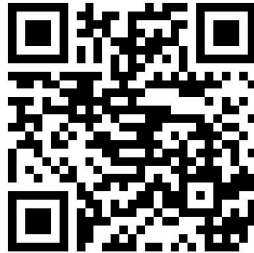


Chers clients, bienvenue Chez Maurice !

***Folgt uns auf Instagram für die neusten Infos und Wein-Reviews !
Suivez-nous sur Instagram pour les dernières informations et critiques de vins !
Follow us on Instagram for the latest info and wine reviews !***



Schreibt uns auf Whatsapp- Écrivez-nous sur Whatsapp -



Bewertet uns auf Google - Évaluez-nous sur Google -



Berlin, Februar 2026 Chez Maurice GmbH

Entrées / Vorspeisen

Olives de Kalamat dénoyées noires et vertes avec de la baguette

Oliven aus Kalamat ohne Stein grün/schwarz mit Baguette – I,J

7,90

Salade mêlée façon 'Chez Maurice'

Gemischter Salat nach Art 'Chez Maurice'- L

11,90

Escargots de Bourgogne persillés et avec pastis

6 Weinbergschnecken aus der Bourgogne in Knoblauch-Kräuterbutter und Pastis- D,N

11,90

Soupe à l'oignon avec crouton gratiné au Comté

Zwiebelsuppe mit gratiniertem Comté Crouton- 2,5,D,I,J

12,90

Fromage de chèvre gratiné aux herbes de Provence et à l'huile d'olive sur salade mêlée

Ziegenkäse gratiniert mit Kräuter der Provence und Olivenöl,
dazu gemischten Salat- D,L

14,90

Paté de Poisson au saumon, crevettes, cabillaud et coriandre avec crème fraîche au citron vert

Fischpastete mit Lachs, Garnelen, Kabeljau und Koriander
dazu Limettenschmand - A,B,C

15,90

Assiette de fromages accompagnés de sa moutarde à la figue

Käseplatte mit Feigensenf – D,E

3 Sorten 14,90 - 5 Sorten 24,90

Rillettes d'oie accompagnées de cornichons, oignons rouges marinés et petits pains grillés – G,J

Gänserillettes an Kornichons, Perlzwiebeln, roten Zwiebeln und Röstbrot

15,90 €

Foie gras de canard au moelleux de Gascogne servi avec une poire au vin rouge et du toast

Entenstopfleber in Süßwein aus der Gascogne dazu

Birne in Rotwein und getostetem Brot G,I,J

26,90

Les extras: beurre, pain, couvert, assiette, sauce - chaque une

Extras: Butter, Brot, Sauce, Teller, Gedeck - jeweils :

3,00

Plats principaux / Hauptspeisen

Filet de Dorade rôtie au beurre de citron et vin blanc avec racine de persil, navet, brocoli et salade de concombre – B,E,L,M

Doradenfilet gebraten dazu Weisswein-Zitronen-Butter, Petersilienwurzel, Teltower Rübchen, Brokkoli und Gurkensalat
27,90

Aubergine au four farcie à la ratatouille gratinées au fromage de Comté

Gebackene Aubergine gefüllt mit Ratatouille gratiniert mit Comté Käse (auch als veganes Gericht erhältlich) - D
24,90

Tartare de boeuf (env.150 gr) avec jaune d'oeuf, anchois, câpres, échalottes, moutarde et cornichons – A,B,L

Tartar vom Rind (ca.150gr.) mit Eigelb, Sardellen, Karpfern, Kornichons, Senf und Echalotten
27,90

Coq au vin blanc avec pommes de terre 'La Ratte'

Maishähnchen suprême in Weisswein geschmort mit klasischer Garnitur (Perlzwiebeln, Karotten, Champignons) und 'La Ratte' Kartoffeln - E,G
28,90

Bœuf bourguignon – Goulasch de bœuf braisé au vin rouge avec garniture classique (oignons perlés, champignons et carottes) avec pommes de terre aux herbes - E,G

In Rotwein geschmortes Rindergulasch mit klasisscher Garnitur (Perlzwiebeln, Karotten, Champignons) dazu Kräuterkartoffeln –
30,90

Desserts / Nachspeisen

Crème brûlée

Vanillecreme mit einer Karamelkruste - A,D
11,00

Mousse au chocolat avec chantilly sur coulis de cassis

Schokoladenmousse an Schlagsahne und schwarzen Johannisbeeren - A,D
13,90

Glace à la vanille avec liqueur de cassis de Bourgogne double crème - D

Vanilleeis mit schwarzem Johannisbeerlikör aus der Bourgogne
11,00

Les extras: beurre, pain, couvert, assiette, sauce - chaque une

Extras: Butter, Brot, Sauce, Teller, Gedeck - jeweils :
3,00

Nos fromages / unsere Käsesorten

Kuhmilch

Brie de Meaux AOP

Camembert AOP

Comte AOP 10 à 13 mois

Chaource AOP

Langres AOP

Pierre des Burons à l'ail des ours

Reblochon AOP

Saint Nectaire AOP

Cremeux de Papaye

Ziegenmilch

Tomme de Chevre Pyrenées

Tomme de Chevre fermiere cendree

Schafsmilch

Palet de Brebis AOP

Boule de Berger