

***Dear 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 !***



***Make your reservation on Whatsapp- Écrivez-nous sur Whatsapp -***



***Rate us on Google - Évaluez-nous sur Google -***



*Berlin, february 2025 Chez Maurice GmbH*

## ***Entrées / Starters***

### **Olives de Kalamat dénoyées noires et vertes avec de la baguette**

Stoneless black and green olives from Kalamat with bread– I,J

7,90

### **Salade mêlée façon ‘Chez Maurice’**

Chef’s salad of mixed greens - L

11,90

### **Escargots de Bourgogne persillés et avec pastis**

Half a dozen Burgundy snails in garlic-parsley butter and pastis - D,N

11,90

### **Soupe à l’oignon avec crouton gratiné au Comté**

French onion soup, with Comté crouton au gratin - 2,5,D,I,J

12,90

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

Goat’s cheese, au gratin with herbe and olive oil honey and ,  
salad of mixed greens, and pickled red onions. - D,L,5

14,90

### **Paté de Poisson au saumon, crevettes, cabillaud et coriandre avec crème fraîche au citron verte**

Fish paté with salmon, shrimp, cod, and coriander, served with lime sour cream  
dazu Limettenschmand - A,B,C

15,90

### **Assiette de fromages accompagnés de sa moutarde à la figue**

Cheese platter with fig mustard – D,E

3 Sorten 14,90

5 Sorten 24,90

### **Goose rillettes with gherkins, marinated red onions and toasted bread – G,J**

Gänserillettes an Kornichons, roten Zwiebeln und Röstbrot

15,90 €

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

Foie Gras de Canard – Duck liver paté in sweet white wine of the Gascogne,  
served with poached pear in red wine, and house-made toasted bread - G,I,J

26,90

## ***Plats principaux / Main Course***

**Fried sea bream fillet with white wine lemon butter, parsley root, Teltow turnips, broccoli and cucumber salad – 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**  
Baked eggplant stuffed with ratatouille and gratinated with Comté cheese  
(also possible vegan) - D  
24,90

**Tartare de boeuf (env.150 gr) avec jaune d'oeuf, anchois, câpres, échalottes et cornichons – A,B,L**  
Tartar of Beef (approx.150gr.) with raw egg yolk, anchovies, capers, shallots and French gherkins  
28,90

**Coq au vin blanc avec pommes de terre 'La Ratte'**  
Coq au Vin Blanc – slow-cooked stew of corn-fed poulard in white wine, glazed carrots, mushrooms, pearled onions, bacon and 'La Ratte' potatoes -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**  
Beef goulash braised in red wine - with classic garnish of pearl onions, carrots and mushrooms served with herb potatoes - E,G  
30,90

## ***Desserts***

**Crème brûlée**  
Crème brûlée – Cream of vanilla in caramel crust - A,D  
11,00

**Mousse au chocolat avec chantilly sur coulis de cassis**  
Chocolate mousse with whipped cream on black currant glaze – A,D  
13,90

**Glace à la vanille avec liqueur de cassis de Bourgogne double crème - D**  
Vanilla ice cream with black currant liqueur de Bourgogne – D,A,G  
11,00

**Les extras: beurre, pain, huile d'olive, couvert, assiette, sauce - chaque une**  
*Extras: Butter, Bread, Sauce, Olive Oil, Plate, Place setting – each::*  
3,00

# ***Nos fromages / Our types of cheese***

## ***Cow's milk***

*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*

## ***Goat's milk***

*Tomme de Chevre Pyrenées*

*Tomme de Chevre fermiere cendree*

## ***Sheep's milk***

*Bric à feda*

*Palet de Brebis AOP*

*Boule de Berger*

## *Entrées / Vorspeisen / Starters*

<p><b><i>Oliven de Kalamat dénoyées noires et vertes avec de la baguette</i></b>            Oliven aus Kalamat ohne Stein grün / schwarz mit Brot – I,J            Olives from Kalamat without stone black and green with bread</p>	<p><b>7,90 €</b></p>
<p><b><i>Salade mêlée façon ‘Chez Maurice’</i></b>            Gemischter Salat nach Art ‘Chez Maurice’  <i>Chef’s salad of mixed greens - L</i></p>	<p><b>11,90 €</b></p>
<p><b><i>Escargots de Bourgogne persillés et avec pastis</i></b>            6 Weinbergschnecken aus der Bourgogne in Knoblauch-Kräuterbutter und Pastis  <i>Half a dozen Burgundy snails in garlic-parsley butter and pastis - D,N</i></p>	<p><b>11,90 €</b></p>
<p><b><i>Gaspacho - soupe de légumes froide avec croûtons et basilic</i></b>            Kalte Gemüsesuppe mit Croutons und Basilikum – I,J  <i>Cold vegetable soup with basil and croutons</i></p>	<p><b>12,90 €</b></p>
<p><b><i>Chicorée rôtie gratinée à la raclette et crème de citron vert</i></b>            Chicoree überbacken mit Raclette dazu Limettenschmand  <i>Fried chicory au gratin with raclette and lime sour cream –</i></p>	<p><b>12,90 €</b></p>
<p><b><i>½ Aubergine au four farcie de ratatouille et comté gratinée</i></b>            ½ gebackene Aubergine gefüllt mit ratatouille und Comte Käse gratiniert  <i>½ Aubergine filled with ratatouille and gratinated with comté cheese</i></p>	<p><b>9,90 €</b></p>
<p><b><i>½ Courgette gratinée avec une farce d’herbes-crème sure et fromage de brebis</i></b>            ½ Zucchini überbacken mit einer Kräuter-Schmand farce und Schafskäse  <i>½ Zucchini baked with a sour cream herb farce and feta cheese – A,D,</i></p>	<p><b>9,90 €</b></p>
<p><b><i>Assiette de 5 fromages accompagnés de sa moutarde à la figue et tapenade d’olive (max. 2 personnes)</i></b>            Käseplatte 5 Sorten ca. 200 gr. und Feigensenf und Oliventapenade            ( max. 2 Personen)</p>	<p><b>24,90€</b></p>
<p><b><i>Assiette de charcuterie (max. 2 personnes)</i></b>            Vorspeisenteller mit franz. Schinken, Salami, Merguez und Cornichons  <i>Platter of starters with French ham, assorted salami, Merguez and French gherkins and olives - 1,2,3,5,6,8,9,10,A,D,E,I,J,L,G</i></p>	<p><b>24,90 €</b></p>
<p><b><i>2 Stück Merguez – saucisses d’agneau à la moutarde et baguette</i></b>            2 Stück Merguez – Lambratwürste mit Senf - L  <i>2 Stück Merguez – Lamb sausages with mustard</i></p>	<p><b>8,90 €</b></p>
<p><b><i>Rillettes d’oie accompagnées de cornichons, oignons rouges marinés et petits pains grillés</i></b>            Gänserillettes an Kornichons, Perlzwiebeln, roten Zwiebeln und Röstbrot  <i>Goose rillettes with French gherkins, pearl onions, red onions and toasted bread – G,J</i></p>	<p><b>14,90 €</b></p>
<p><b><i>Foie gras de canard au moelleux de Gascogne servi avec une poire au vin rouge et du toast</i></b>            Entenstopfleber in Süßwein aus der Gascogne dazu Birne in Rotwein und getostetem Brot  <i>Foie Gras de Canard – Duck liver pate in sweet white wine of the Gascogne, served with poached pear in red wine, and house-made toasted bread - G,I,J</i></p>	<p><b>26,90 €</b></p>

- ½ Aubergine au four farcie de ratatouille et comté gratinée*  
 ½ gebackene Aubergine gefüllt mit ratatouille und Comte Käse gratiniert  
 ½ Aubergine filled with ratatouille and gratinated with comté cheese  
**9,90 €**
- ½ Courgette gratinée avec une farce d'herbes-crème sure et fromage de brebis*  
 ½ Zucchini überbacken mit einer Kräuter-Schmand farce und Schafskäse  
 ½ Zucchini baked with a sour cream herb farce and feta cheese – A,D,

## ***Plats principaux / Hauptspeisen / Main courses***

### ***Quiche végétarienne au fromage de brebis et épinards avec salade et crème sure au citron vert - A,D***

Vegetarische Quiche mit Schafskäse und Spinat dazu Salat und Limetten Schmand  
**24,90**

### ***Quiche végétarienne au fromage de brebis et épinards avec salade et crème sure au citron vert - A,D*** **24,90 €**

Vegetarische Quiche mit Schafskäse und Spinat dazu Salat und Limetten Schmand  
*Vegetarian Quiche with sheep cheese and spinach, salad and lime sour cream*

### ***Dorade rôtie entière au beurre de citron et vin blanc avec pommes de terre sautées et salade de tomates et concombre aux oignons rouge – B,E,L,M*** **29,90 €**

Ganze Dorade gebraten dazu Weisswein Zitronen Butter, Bratkartoffeln und Tomaten-Gurken-Salat mit roten Zwiebeln  
 Whole fried sea bream with white wine lemon butte served with fried potatoes and tomatoes cucumber salad with red onions

### ***Tartare de boeuf (env.150 gr) avec jaune d'oeuf, anchois, câpres, échalottes et cornichons – A,B,L*** **28,90 €**

Tartar vom Rind (ca.150gr.) mit Eigelb, Sardellen, Karpfern, Kornichons und Echalotten  
*Tartar of Beef (approx.150gr.) with raw egg yolk, anchovies, capers, shallots and French gherkins*

### ***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

### ***Coq au vin blanc avec pommes de terre 'La Ratte'*** **28,90 €**

Maishähnchen suprême in Weisswein geschmort mit klasischer Garnitur (Perlzwiebeln, Karotten, Champignons, Speck) und 'La Ratte' Kartoffeln  
*Coq au Vin Blanc – slow-cooked stew of corn-fed poulard in white wine, glazed carrots, mushrooms, pearled onions, bacon and 'La Ratte' potatoes -E,G*

### ***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  
**28,90**

## ***Desserts / Nachspeisen / Desserts***

<b><i>Crème brûlée</i></b>	<b>11,00 €</b>
Vanillecreme mit einer Karamelkruste <i>Crème brûlée – Cream of vanilla in caramel crust - A,D</i>	
<b><i>Mousse au chocolat avec chantilly sur coulis de cassis et cerise</i></b>	<b>13,90 €</b>
Schokoladenmousse an Schlagsahne und Cassiscouli und Kirschen- A,D <i>Chocolate mousse with whipped cream on black currant glaze and cherries</i>	
<b><i>Glace à la vanille avec liqueur de cassis de Bourgogne double crème</i></b>	<b>11,00 €</b>
Vanilleeis mit schwarzem Johannisbeerlikör double crème aus der Bourgogne	

## ***Menu à la carte***

***du mardi au samedi à partir du 11.04.2025***

***Dienstags bis Samstags ab 11.04.2025***

<b><i>Aubergine au four farcie de ratatouille et comté gratinée</i></b>	
gebackene Aubergine gefüllt mit ratatouille und Comte Käse gratiniert <i>Aubergine filled with ratatouille and gratinated with comté cheese</i>	
<b>9,90 €</b>	

<b><i>2 Morceaux Tarte flambée alsacienne à la crème sure, oignons, poireaux, fromage de brebis - D,J,A,I</i></b>	<b>12,90 €</b>
2 Stück Elsässer Flammkuchen mit Schmand, Zwiebeln, Lauch und Schafskäse vegetarisch <i>2 pieces of Alsatian tarte flambée with onions, leek and sheep's cheese</i>	
<b><i>Tartare de saumon avec salade de betteraves rouges et crème de citron vert</i></b>	<b>15,90 €</b>
Lachstartar mit rote Beete Salat und Limettenschmand – B,D <i>Salmon tartare with beetroot salad and lime sour cream</i>	
<b><i>Cuisses de grenouilles au beurre d'ail persillés</i></b>	<b>15,90 €</b>

Froschschenkel gebraten in Knoblauch-Kräuterbutter und Petersilie  
*Frog legs, pan-fried in garlic-herb butter and parsley – D*

***Fromage de chèvre gratiné avec du miel aux herbes sur  
salade de mâche, crème d'avocat et oignons rouges marinés*** **16,90 €**  
Ziegenkäse mit Kräuterhonig gratiniert mit Feldsalat, Avocado Creme  
und roten marinierten Zwiebeln  
*Goat's cheese, au gratin with herbe honey and a side of lambs lettuce,  
avocado cream, and pickled red onions. - D,L,5*

***Boudin noir sur pommes au vin rouge avec marmelade d'oignons  
purée de pommes de terre*** **26,90 €**  
Französische Blutwurst mit Rotweinpfeffer, Zwiebelmarmelade und Kartoffelpüree  
*French Blood Sausage served with crispy apples in red wine reduction,  
onion marmelade and mashed potatoes - 7,A,D,E,G,I,J,K,L,*

***Goulesch végétalien avec poivrons rouges, verts et jaunes, pomme vert,  
courgettes et pommes de terre*** **23,90 €**  
Veganes Gulasch mit roter, grüner, gelber Paprika, Zucchini, Apfel und Kartoffeln  
*Vegan goulash- with red, green, yellow peppers, zucchini and green apple – D*

***Steak de bœuf argentin avec sauce cognac au poivre vert, pois mange-tout,  
carottes et pommes de terre sautées*** **31,90 €**  
Argentinisches Rinderhüftsteak mit Cognac grüner Pfeffersauce dazu  
Zuckerschoten, Möhren und Bratkartoffeln  
*Argentinean beef steak with green pepper cognac sauce, sugar snap peas,  
carrots and fried potatoes - D,E*

***Epaule de bœuf braisée au porto, purée de célerie ciboulette  
et pois mange-tout et carottes*** **31,90 €**  
In Portwein geschmorte Rinderschulter an Sellerie-Schnittlauchpüree  
dazu Zuckerschoten und Möhren - E,G  
*Beef shoulder braised in Portwine, celery chive puree and sugar snap peas and carrots*

***Les extras: beurre, pain, couvert, assiette, sauce - chaque une*** **3,00 €**  
*Extras: Butter, Brot, Sauce, Teller, Gedeck - jeweils :*  
*Extras: butter, bread, sauce, plate, place setting - each:*

*Vanilla ice cream with cassis liquer de Bourgogne double cream – D,A,G*

## ***Fromages / Käse / Cheese***

***Assiette de 3 fromages accompagnés de sa moutarde à la figue  
et tapenade d'olive*** **14,90 €**  
Käseplatte 3 Sorten ca. 120 gr. und Feigensenf und Oliventapenade  
*Cheese platter – with fig mustard and olive tapenade*

- 3 Sorts approx. 120 gr. -2,D,G,K,L

*Cheese platter - with fig mustard and olive tapenade*

- 5 Sorts approx. 200 gr. - 2,D,G,K,L

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

3,00€

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

*Extras: butter, bread, sauce, plate, place setting - each:*

## ***Menue Chez Maurice 1 à 45,00€***

### ***Entrées / Vorspeisen / Starters***

***Salade mêlée façon ‘Chez Maurice’***

Gemischter Salat nach Art ‘Chez Maurice

*Chef’s salad of mixed greens - L*

**oder**

***Escargots de Bourgogne persillés et avec pastis***

6 Weinbergschnecken aus der Bourgogne in Knoblauch-Kräuterbutter und Pastis

*Half a dozen Burgundy snails in garlic-parsley butter and pastis - D,N*

**oder**

***Gazpacho - soupe de légumes froide avec croûtons et basilic***

Kalte Gemüsesuppe mit Croutons und Basilikum – I,J

*Cold vegetable soup with basil and croutons*

### ***Plats principaux / Hauptspeisen / Main courses***

***Boudin noir sur pommes au vin rouge avec marmelade d'oignons***

***purée de pommes de terre***

Französische Blutwurst mit Rotweinpfeffer, Zwiebelmarmelade und Kartoffelpüree

*French Blood Sausage served with crispy apples in red wine reduction,*

*onion marmelade and mashed potatoes - 7,A,D,E,G,I,J,K,L,*

**oder**

***Quiche végétarienne au fromage de brébis et épinards avec salade***

***et crème sure au citron vert - A,D***

Vegetarische Quiche mit Schafskäse und Spinat dazu Salat und Limetten Schmand

*Vegetarien Quiche with sheep cheese and spinach, salad and lime sour cream*

**oder**

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

Maishähnchen suprême in Weisswein geschmort mit klasischer Garnitur (Perlzwiebeln, Karotten, Champignons, Speck) und 'La Ratte' Kartoffeln

*Coq au Vin Blanc – slow-cooked stew of corn-fed poulard in white wine, glazed carrots, mushrooms, pearled onions, bacon and 'La Ratte' potatoes -E,G*

## ***Fromages / Käse / Cheese/ Desserts / Nachspeisen***

*Assiette de 3 fromages accompagnés de sa moutarde à la figue*

Käseplatte 3 Sorten ca. 120 gr. und Feigensenf

*Cheese platter – with fig mustard - 3 Sorts approx. 120 gr. -2,D,G,K,L*

**oder**

*Crème brûlée*

Vanillecreme mit einer Karamelkruste

*Crème brûlée – Cream of vanilla in caramel crust - A,D*

**oder**

*Glace à la vanille avec liqueur de cassis de Bourgogne double crème*

Vanilleeis mit schwarzem Johannisbeerlikör double crème aus der Bourgogne

*Vanilla ice cream with cassis liquer de Bourgogne double cream – D,A,G*

## ***Menue Chez Maurice 2 à 55,00€***

### ***Entrées / Vorspeisen / Starters***

*Tartare de saumon avec salade de betteraves rouges et crème de citron vert*

Lachstartar mit rote Beete Salat und Limettenschmand – B,D

*Salmon tartare with beetroot salad and lime sour cream*

**oder**

*Fromage de chèvre gratiné avec du miel aux herbes sur salade de mâche, crème d'avocat et oignons rouges marinés*

Ziegenkäse mit Kräuterhonig gratiniert mit Feldsalat, Avocado Creme und roten marinierten Zwiebeln

*Goat's cheese, au gratin with herbe honey and a side of lambs lettuce,*

*avocado cream, and pickled red onions. - D,L,5*

**oder**

*Rillettes d'oie accompagnées de cornichons, oignons rouges marinés et petits pains grillés*

Gänserrillettes an Kornichons, Perlzwiebeln, roten Zwiebeln und Röstbrot

*Goose rillettes with French gherkins, pearl onions, red onions and toasted bread – G,J*

## ***Plats principaux / Hauptspeisen / Main courses***

*Dorade rôtie entière au beurre de citron et vin blanc avec pommes de terre*

*sautées et salade de tomates et concombre aux oignons rouge – B,E,L,M*

Ganze Dorade gebraten dazu Weisswein Zitronen Butter, Bratkartoffeln und Tomaten-Gurken-Salat mit roten Zwiebeln

*Whole fried sea bream with white wine lemon butte served with fried potatoes and tomatoes cucumber salad with red oignons*

**oder**

***Steak de bœuf argentin avec sauce cognac au poivre vert, pois mange-tout, carottes et pommes de terre sautées***

Argentinisches Rinderhüftsteak mit Cognac grüner Pfeffersauce dazu  
Zuckerschoten, Möhren und Bratkartoffeln

*Argentinean beef steak with green pepper cognac sauce, sugar snap peas, carrots and fried potatoes - D,E*

**oder**

***Epaule de bœuf braisée au porto, purée de célerie ciboulette et pois mange-tout et carottes***

In Portwein geschmorte Rinderschulter an Sellerie-Schnittlauchpüree  
dazu Zuckerschoten und Möhren E,G

*Beef shoulder braised in Portwine, celery chive puree and sugar snap peas and carrots*

***Fromages /Käse /Cheese Desserts /Nachspeisen***

***Assiette de 3 fromages accompagnés de sa moutarde à la figue***

Käseplatte 3 Sorten und Feigensenf Cheese platter – with fig mustard - -2,D,G,K,L

**oder**

***Mousse au chocolat avec chantilly sur coulis de cassis et cerise***

Schokoladenmousse an Schlagsahne und Cassiscouli und Kirschen - A,D

*Chocolate mousse with whipped cream on black currant glaze and cherries*

**oder**

***Crème brûlée***

Vanillecreme mit einer Karamelkruste

*Crème brûlée – Cream of vanilla in caramel crust - A,D*

***Plat du Jour le lundi***

***Entrées / Vorspeisen / Starters***

- Oliven de Kalamat dénoyées noires et vertes avec de la baguette*** **7,90 €**  
Oliven aus Kalamat ohne Stein grün / schwarz mit Brot – I,J  
*Olives from Kalamat without stone black and green with bread*
- Salade mêlée façon ‘Chez Maurice’*** **11,90 €**  
Gemischter Salat nach Art ‘Chez Maurice’  
*Chef’s salad of mixed greens - L*
- Gazpacho - soupe de légumes froide avec croûtons et basilic*** **12,90 €**  
Kalte Gemüsesuppe mit Croutons und Basilikum – I,J  
*Cold vegetable soup with basil and croutons*
- 2 Stück Merguez – saucisses d’agneau à la moutarde et baguette*** **12,90 €**  
2 Stück Merguez – Lambratwürste mit Senf - L  
*2 Stück Merguez – Lamb sausages with mustard*
- 2 Morceaux Tarte flambée alsacienne à la crème sure, oignons, poireaux, fromage de brebis - D,J,A,I*** **12,90 €**  
2 Stück Elsässer Flammkuchen mit Schmand, Zwiebeln, Lauch und Schafskäse vegetarisch  
*2 pieces of Alsatian tarte flambée with onions, leek and sheep’s cheese*
- Rillettes d’oie accompagnées de cornichons, oignons rouges marinés et petits pains grillés*** **14,90 €**  
Gänserillettes an Kornichons, Perlzwiebeln, roten Zwiebeln und Röstbrot  
*Goose rillettes with French gherkins, pearl onions, red onions and toasted bread – G,J*

**Tartare de saumon avec salade de betteraves rouges et crème de citron vert** 15,90 €  
Lachstartar mit rote Beete Salat und Limettenschmand – B,D  
*Salmon tartare with beetroot salad and lime sour cream*

**Foie gras de canard au moelleux de Gascogne servi avec une poire au vin rouge et du toast** 26,90 €  
Entenstopfleber in Süßwein aus der Gascogne dazu Birne in Rotwein und getostetem Brot  
*Foie Gras de Canard – Duck liver pate in sweet white wine of the Gascogne, served with poached pear in red wine, and house-made toasted bread - G,I,J*

## **Plats du Jour / Tagesgericht / Dish of the day 24,90 €**

oder

**Quiche végétarienne aux poireaux, bébés épinards en branches, courgette et échalottes**

Vegetarische Quiche mit Poree, Baby-Blattspinat, Zucchini und Schalotten  
*Vegetarian quiche with leek, young leaf spinach, courgettes and shallots – A,D,E*

## **Desserts / Nachspeisen / Desserts**

**Crème brûlée** 11,90 €  
Vanillecreme mit einer Karamelkruste  
*Crème brûlée – Cream of vanilla in caramel crust - A,D*

**Mousse au chocolat avec chantilly à la vanille sur coulis de cassis** 13,90 €  
Schokoladenmousse an Vanilleschlagsahne und Cassiscouli - A,D  
*Chocolate mousse with vanilla whipped cream on black currant glaze*

**Glace à la vanille avec liqueur de cassis de Bourgogne double crème** 11,00 €  
Vanilleeis mit schwarzem Johannisbeerlikör double crème aus der Bourgogne  
*Vanilla ice cream with cassis liquer de Bourgogne double cream – D,A,G*

## **Fromages / Käse / Cheese**

**Assiette de 3 fromages accompagnés de sa moutarde à la figue** 14,90 €  
Käseplatte 3 Sorten ca. 120 gr. und Feigensenf  
*Cheese platter – with fig mustard - 3 Sorts approx. 120 gr. -2,D,G,K,L*

**Assiette de 5 fromages accompagnés de sa moutarde à la figue (max. 2 personnes)** 24,90 €  
Käseplatte 5 Sorten ca. 200 gr. und Feigensenf ( max. 2 Personen)  
*Cheese platter - with fig mustard - 5 Sorts approx. 200 gr. - 2,D,G,K,L*

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

**3,00€**

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

*Extras: butter, bread, sauce, plate, place setting - each:*