

Le Rendez-vous

Restaurant



Les spécialités du soir

- Salade St. Tropez** Sauté de calamars et gambas, bouquet de salade et sauce Gréole (entrée) 18,50
- Salat St. Tropez** Salatbouquet mit Calamari-Streifen & Gambas
An einem Gemüsebrunoise-Limetten-Olivenöldressing (Vorspeise)
- Tartare de thon** sur un lit d'algues et avocat marinées à l'huile de sésame 22,50/35,00
Tartar vom Tuna auf einem Beet von Avocado und marinierten Meeresalgen
- Œuf poché** et asperges vertes, sauce parmesan maison et truffes d'été (entrée) 18,50
Pochiertes Ei auf grünem Spargel mit Parmesan-Sauce und Sommertrüffel (Vorspeise)
- Filet de boeuf 200gr.** avec asperges vertes et pommes de terres nouvelles 54,00
et sauce béarnaise maison
Rindsfilet 200gr. mit frischen grünen Spargeln und Frühlingkartoffeln
Begleitet von einer hausgemachten Sauce béarnaise
- Sautées de gambas en Cocotte** à la provençale et au piment d'Espelette avec 41,00
épinards frais et riz de Camargue
Sautierte Gambas in der Cocotte à la provençale mit piment d'Espelette,
frischem Blattspinat und Reis aus Camargue
- Tagliatelle maison aux truffes** noires d'été à la crème 19,00/ 36,00
Hausgemachte Tagliatelle mit frischem schwarzem **Sommertrüffel** an feiner Rahmsauce
- Poisson entier du soir / Ganzer Fisch** sur demande/ auf Anfrage
Garnit de riz de Camargue et épinards frais
Serviert mit frischem Blattspinat und Reis aus Camargue
- La Côte de veau Sélection Gourmet au four 350gr.** 59,00
Accompagné de légumes frais de saison et tagliatelle maison à la crème et **truffes** d'été
Kalbskotelette Sélection Gourmet 350gr.
Begleitet von frischem Saisongemüse und hausgemachten Tagliatelle an Rahm mit
schwarzem **Sommertrüffel**
- Haben Sie eine Allergie oder sonst eine Unverträglichkeit? Unser Team hilft Ihnen gerne weiter in der Auswahl Ihres Gerichtes**