

APÉRO & GRIGNOTAGES

Coup de cœur de l'apéro _____ 15.00

Apéro-Hit: 1 dl Arbois / Crémant
mit dem Tages-Amuse-Gueule

Bistro charcuterie _____ 19.00 / 32.00

Lokale Trockenfleischspezialitäten mit
Pâté und Rillettes – oder Confit de Canard

Trois sortes de pâté _____ 19.00 / 32.00

Saisonale Pâtés 1x Fleisch, 1x Fisch,
1 x vegetarisch mit knusprigem Baguette

Pain à l'ail maison (vg) _____ 8.50

Hausgemachtes Knoblauchbrot

6 escargots de Bourgogne _____ 17.00

6 Burgunderschnecken

Huîtres fraîches 1 Stk. / 6 Stk. 5.00 / 31.00

Frische Austern