La Bohème



#### **NOTRE FONDUE**

Quesos savoyarde, gruyère, comté y emmental, servidos con variedad de panes

#### PARMENTIER DE POMMES DE TERRE

Parmentier de patata y pavo confitado

#### **POTAGE SAINT-GERMAIN**

Crema de guisantes

#### **MOULES MARINIÈRES**

Mejillones al vino blanco y ajo con patatas fritas

#### SALADE NIÇOISE

Ensalada nizarda, atún, huevo, judía verde, tomate cherry y aderezo de mostazas

#### **SALADE LYONNAISE**

Ensalada lionesa, hojas verdes, crotones, tocino y huevo poché

#### **BRIE EN COÛTRE**

Queso Brie en costra de hojaldre Para 2 personas

# CHOIX DE FROMAGES ET PÂTÉS

Degustación de quesos y patés Para 2 personas

# Soupes

#### SOUPE À L'OIGNON

Sopa de cebolla

#### **BOUILLABAISSE**

Sopa de pescado

#### VICHYSSOISE

Crema de puerro

# Plats principaux

#### CRÊPE SALÉE

Camarón, champiñón, espárrago, pimiento asado y salsa de queso

#### **CASSOULET**

Guiso de alubias blancas y carne de cerdo

#### **BLANQUETTE**

Res estofada con zanahoria, cebolla y mantequilla

## AGNEAU ACCOMPAGNÉ DE GRATIN DAUPHINOIS

Crodero asado con rodajas de patata gratinadas

#### COQ AU VIN

Guiso de pollo al vino espumoso

## **STROGANOFF**

Guiso de res y champiñones

### **CHATEAUBRIAND**

Solomillo a la plancha con vegetales asados

#### **CONFIT DU CANARD**

Confit de pato, cous cous de coliflor, manzana salteada y frutos rojos

#### SAUMON À L'ANETH

Salmón al eneldo con alcachofas

# SOUFFLÉ DE HOMARD

Soufflé de langosta cocinado en coñac

# Desserts

### TARTE TATIN

Tarta tatin con helado de vainilla

#### **COUPE À FRUITS**

Copa de fruta con crème brûlée

### **COULANT AU CHOCOLAT**

Coulant de chocolate

#### **BISCUIT AUX FIGUES**

Biscuit de higos

# SOUFFLÉ AUX FRUITS DE LA PASSION

Soufflé de maracuyá

#### **NOTRE FONDUE**

Savoyarde, gruyere, comté and emmental, served with a variety of breads

### **PARMENTIER DE POMMES DE TERRE**

Potatoe and turkey confit parmentier

#### **POTAGE SAINT-GERMAIN**

Pea soup

# **MOULES MARNIÈRES**

Mussels in white wine and garlic with french fries

#### SALADE NICOISE

Niçoise salad

#### SALADE LYONNAISE

Lyonnaise salad, salad greens, croutons, bacon and poached egg

#### **BRIE EN COÛTRE**

Brie cheese in puff pastry For 2 persons

## CHOIX DE FROMAGES ET PÂTÉS

Assortment of cheeses and patés For 2 persons

# Soupes

**ONION SOUP** 

FISH BOUILLABAISSE SOUP

**VICHYSSOISE** 

# Plats principaux

## CRÊPE SALÉE

Shrimp, mushroom, asparagus, grilled pepper and cheese sauce

#### **CASSOULET**

White bean and pork stew

#### **BLANQUETTE**

Stewed beef with carrot, onion and butter

# AGNEAU ACCOMPAGNÉ DE GRATIN DAUPHINOIS

Grilled meat with gratin potatoes

#### COQ AU VIN

Chicken stewed in sparkling wine

# STROGANOFF

Beef and mushroom stew

#### **CHATEAUBRIAND**

Pan-fried tenderloin with grilled vegetables

### **CONFIT DU CANARD**

Duck confit, cauliflower cous cous, sautéed apple and mixed fruit

# SAUMON À L'ANETH

Salmon with dill and artichokes

### SOUFFLÉ DE HOMARD

Soufflé de langosta cocinado en coñac

# Desserts

#### TARTE TATIN

Tarte tatin with vanilla ice cream

# **COUPE À FRUITS**

Fruit cup with crème brûlée

#### **COULANT AU CHOCOLAT**

Chocolate lava cake

# **BISCUIT AUX FIGUES**

Fig cookies

### SOUFFLÉ AUX FRUITS DE LA PASSION

Passion fruit soufflé

#### **NOTRE FONDUE**

Fromages savoyards, gruyère, comté et emmental, servis avec différents pains

#### PARMENTIER DE POMMES DE TERRE

Parmentier de pommes de terre et dinde confite

#### **POTAGE SAINT-GERMAIN**

Velouté de petits pois

#### **MOULES MARNIÈRES**

Moules au vin blanc et à l'ail servies avec des frites

#### SALADE NICOISE

#### SALADE LYONNAISE

Salade lyonnaise, feuilles vertes, croutons, lardons et œuf poché

#### **BRIE EN COÛTRE**

Pour 2 personnes

#### CHOIX DE FROMAGES ET PÂTÉS

Pour 2 personnes

# Soupes

SOUPE À L'OIGNON

**BOUILLABAISSE** 

**VICHYSSOISE** 

# Plats principaux

# CRÊPE SALÉE

Crevettes, champignons, asperges, poivron rôti et sauce au fromage

#### CASSOULET

Ragoût de haricots blancs et viande de porc

#### **BLANQUETTE**

Bœuf à l'étouffé avec carottes, oignons et beurre

#### AGNEAU ACCOMPAGNÉ DE GRATIN DAUPHINOIS

Rôti avec des tranches de pomme de terre gratinées

#### COQ AU VIN

Ragoût de poulet au vin mousseux

#### **BŒUF STROGANOFF**

Ragoût de bœuf et champignons

# CHATEAUBRIAND

Filet grillé avec légumes au four

#### **CONFIT DU CANARD**

Confit de canard, couscous de chou-fleur, pomme sautée et fruits rouges

#### SAUMON À L'ANETH

Saumon à l'aneth avec artichauts

#### SOUFFLÉ DE HOMARD

Soufflé de homard au cognac

# Desserts

#### **TARTE TATIN**

Tarte tatin et glace à la vanille

# **COUPE À FRUITS**

Coupe de fruits avec crème brûlée

#### **COULANT AU CHOCOLAT**

**BISCUIT AUX FIGUES** 

SOUFFLÉ AUX FRUITS DE LA PASSION

#### **NOTRE FONDUE**

Savoyer Fondue mit Greyerzer-Käse, Comté-Bergkäse und Emmentaler, dazu verschiedene Brotsorten

#### PARMENTIER DE POMMES DE TERRE

Parmentier Kartoffeln mit Puten-Confit

#### **POTAGE SAINT-GERMAIN**

Erbsencremesuppe

#### **MOULES MARNIÈRES**

Miesmuschel in Weißwein-Knoblauch-Sauce mit Pommes Frites

#### SALADE NICOISE

Nizza-Salat

#### SALADE LYONNAISE

Klassischer Salat aus Lyon mit grünen Salatblättern, Croutons, Speck und pochiertem Ei

#### **BRIE EN COÛTRE**

Brie in Blätterteig Für 2 Personen

#### CHOIX DE FROMAGES ET PÂTÉS

Verkostung von Käse und Pasteten Für 2 Personen

# Soupes

#### **ZWIEBELSUPPE**

#### **BOUILLABAISSE**

Provenzalisches Fischeintopf

# **VICHYSSOISE**

Kartoffel-Porree-Cremesuppe

# Plats principaux

#### CRÊPE SALÉE

Garnelen, Champignons, Spargel, gegrillte Paprika und Käsesauce

#### CASSOULET

Schmortopf mit weißen Bohnen und Schweinefleisch

#### **BLANQUETTE**

Rinderschmortopf mit Karotten, Zwiebeln und Butter

## LAMMFLEISCH MIT GRATIN DAUPHINOIS

Lammbraten mit Kartoffel-Gratin

### COQ AU VIN

Hähnchenschmortopf mit Schaumwein

#### **STROGANOFF**

Rinderschmortopf mit Champignons

#### **CHATEAUBRIAND**

Gebratene Lende mit gegrilltem Gemüse

#### **CONFIT DU CANARD**

Enten-Confit, Blumenkohl-Couscous, sautierter Apfel und rote Früchte

# SAUMON À L'ANETH

Lachs mit Dill und Artischocken

#### SOUFFLÉ DE HOMARD

Langusten-Soufflé mit einem Hauch von Cognac

# Desserts

#### TARTE TATIN

Tarte Tatin mit Vanilleeis

#### **COUPE À FRUITS**

Früchtebecher mit Crème Brûlée

#### **COULANT AU CHOCOLAT**

Schokoladen-Vulkan mit zart schmelzendem Lavakern

## **BISCUIT AUX FIGUES**

Feigen-Biscuit

#### SOUFFLÉ AUX FRUITS DE LA PASSION

Passionsfrucht-Soufflé