

L'entrée

<i>3 Austern "fine de claires" / Cheddarbrot / Wodka-shot</i>	18,00 €
<i>Tartar de boef / Wachtelei</i>	18,00 €
<i>Terrine de foie gras / Brioche / Süßweingelée</i>	23,00 €
<i>Gebratene foie de canard / Calvadosäpfel / Kartoffelschaum</i>	21,50 €
<i>Asperges vertes / pochiertes Ei / Wintertrüffel / Parmesan</i>	16,50 €
<i>Coquille Saint-Jacques / Safranschaum / Frisée</i>	16,50 €

Plat principal

<i>Bouillabaise / Sauce Rouille / Knoblauchbaguette</i>	VS	18,00 €
	HG	26,00 €
<i>Moules / frites</i>	VS	14,00 €
	HG	22,00 €
<i>Sole Meuniere / Spinat / Kartoffeln</i>		39,00 €
<i>Loup de mer / beurre blanc / Risotto</i>		29,00 €
<i>Entrecote café de Paris / pommes allumettes</i>		32,00 €
<i>Coq au vin / Tagliatelle</i>		26,00 €
<i>Carrée d'agneau / Bohnengemüse / cremige Polenta</i>		32,00 €
<i>Tagliatelle / Wintertrüffel</i>		28,00 €

Dessert

<i>Fondant au chocolat / Vanilleeis</i>	11,00 €
<i>Tarte Tatin / Vanillesahne</i>	10,50 €
<i>Crème brûlée / Pistazieneis</i>	12,00 €
<i>Sélection de fromages</i>	14,00 €



Bienvenue à la Brasserie la couronne

Vom 18. Januar bis 9. Februar verwöhnen

Wir Sie mit Klassikern aus der französischen Brasserie-Küche

Bon appétit !

Weinempfehlung

Apéritif

Glas Champagner, Taittinger brut 15,00 €

Kir Royal 15,00 €

Ricard 4,80 €

Vine blanc

Sancerre, Domaine Daulny 0,1 7,50 €

Pouilly-Fumé, Les Angelots, Domaine Masson-Blondelt 0,1 9,00 €

Rosé

*2016 Roubine La Vie en Rose Cru Classé
Côtes de Provence 0,1 5,80 €*

Vine rouge

Figure Libre, Cabernet Franc, Domaine Gayda 0,1 6,80 €

Beaujolais-Villages, Louis Jadot 0,1 4,50 €