

Louis Laurent

Rendez-vous chez Louis Laurent

Entrées / Vorspeisen

Soupe a loignon **8,50 €**
Zwiebelsuppe

Soupe de poisson avec sa
rouille, croûtons et fromage râpé **13,50 €**
Fischsuppe

Nos Salades

Salade La Bergère **14,50 €**
*Salat mit Ziegenkäse,
Walnüssen und Honig*

Salade Catalane **13,50 €**
*Salat mit Thunfisch,
Ei und Sardellenfilets*

Salade composée **9,50 €**
Gemischter Salat

+ Crevettes /flambée **18,50 €**
Flammierte Garnelen

+ Poitrine de poulet **16,50 €**
+ Caesar Sauce, Croûtons
gebratene Hähnchenbrust

+1/2 Homard **29,50 €**
*Halber Hummer
(Herkunft: Bucht von Biscaya)*

Les Tartares

Tartare de saumon **19,50 €**
Lachstartar (Herkunft: Norwegen)

Steak Tartare **22,50 €**
*Steak tartare klassisch
mit Streichholzkartoffeln
(Herkunft: Charolles, Charolais-Rind)*

Entrées Froides et chaudes

Pâté de campagne avec
bouquet de salade et cornichons **11,50 €**
*Bauernpastete mit Salatbukett und
Cornichons*

Escargots de Bourgogne
au beurre à l'ail **10,50 €**
*Schnecken mit Knoblauchbutter
überbacken*

Chèvre chaud avec pain grillé
à l'ail et bouquet de salade **13,50 €**
*Warmer Ziegenkäse mit Knoblauchbrot
und Salatbukett*

Crevettes rosé fraîches avec
sauce cocktail et citron **14,50 €**
*Frische rosa Schrimps
mit Cocktailsauce und Zitrone*

Cuisses de Grenouille **19,50 €**
au beurre à l'ail
*Froschschenkel mit Knoblauchbutter
überbacken (Herkunft: Vietnam)*

Terrine de foie gras
à la Louis Laurent **22,50 €**
avec sons pain grillé, bouquet de
salades et divers baies
*Hausgemachte Entenstopfleberterrine
mit geröstetem Brot, Salatbukett und
frischen Beeren
(Herkunft: Pays de Loire und
Poitou - Charente, France)*

Plateau de fruits de mer à la Louis Laurent
(crevettes rosé, huîtres, divers moules, escargots de mer langoustine et crabes)
avec sauce cocktail et pesto au persil et chilli

*Meeresfrüchteplatte mit Austern, Crevetten Rosè, Grünshell Mischel, Meeresschnecken, Taschenkrebs und
Laugustine, dazu Zitrone, Cocktailsoße, Chilli-Petersilien Pesto*

99,50 €

Louis Laurent

Rendez-vous chez Louis Laurent

Les Pâtes

Linguine avec crevettes
et sauce tomates
Linguine mit Garnelen in pikanter Tomaten-Kräutersauce

26,50 €

Linguine avec truffles (frais)
et parmesan
Linguine in cremiger Parmesan-Trüffelsauce und frischen Trüffeln

22,00 €

Nos Tartes Flambées

La Classique
mit Crème fraîche, Bacon und Zwiebeln

13,00 €

La Classique avec fromage
mit Crème fraîche, Bacon, Zwiebeln und Käse

14,50 €

La Bergère
mit Crème fraîche, Zwiebeln, Walnüssen, Rucolasalat, Honig und Ziegenkäse

15,50 €

La Saumonière
mit Crème fraîche, Zwiebeln, Lachs, Zitrone und Kräutern

16,50 €

Classic Louis Laurent

Confit de canard avec purée de pommes de terre et sauce aux mûres
Entenconfit auf Brombeersauce mit Kartoffelpüree
(Herkunft: Pays de Loire und Poitou - Charente, France)

23,50 €

Spare Ribs Louis Laurent avec pommes frites fraîches et sauce piquante
Spare Ribs (250g) Louis Laurent mit frischen Pommes Frites und pikanter Sauce
(Herkunft: Niederlande)

25,50 €

Les Classiques Boeuf bourguignon à la Louis Laurent avec divers légumes, champignons, bacon et pommes de terre vapeur persillés
Geschmortes Rinderfleisch Burgundart mit verschiedenem Gemüse, Bauchspeck, Champignons und La Ratte Kartoffeln

26,50 €

Louis Laurent

Rendez-vous chez Louis Laurent

Grillé

Côtes d'agneau grillées <i>Lammkotelettes vom Grill mit Kräuterbutter (Herkunft: Neuseeland, SilverFarm)</i>	27,00 €
Entrecôte prime beef (env. 200 g) grillée avec beurre Maître d'Hotel <i>Entrecôte (ca. 200 g) vom Grill mit Kräuterbutter (Herkunft: USA, Prime Rib-Eye)</i>	38,00 €
Filet de Boeuf (env. 200 g) grillé avec beurre persillés à l'ail <i>Rinderfilet vom Grill (ca. 200 g) mit hausgemachter Knoblauch-Petersil- lienbutter (Herkunft: Charolles, Charolais-Rind)</i>	34,00 €
Châteaubriand (env.500g) <i>(Herkunft: Charolais-Rind / ARG)</i>	85,00 €
+ mit 2 Beilagen & 1 Soße Ihrer Wahl	95,00 €

Nos poissons et crustacés de La mer

Austern Huitres Fine de Craie 6 Stück <i>(Herkunft: aus der Bucht von Mont Saint Michel, France)</i>	24,00 €
Demi Hummer à la Louis Laurent, Bouquet salades, sauce cocktail et croûtons) + french fries <i>Halber Hummer, Salatbukett, Cocktailsoße und Croutons (Herkunft: Bucht von Biscaya)</i> + Pommes Frites	36,00 €
Crevettes flambée Pernod (500g) + french fries <i>flammierte Garnelen mit Knoblauch, rouille, Zitrone und frischen Kräuter.</i> + Pommes Frites	39,00 €
Saumon flambée, avec sauce vierge <i>gegrillter Lachfilet, dazu native Soße mit Zitrone (Herkunft: Norwegisch)</i>	22,00 €

+ Garnitures

Pommes frites	4,00 €
Pommes allumette	5,50 €
Pommes frites à la Trüffle	8,50 €
Purée de pommes de terre	5,00 €
Purée de pommes de terre à la truffe	8,00 €
Gratin Dauphinois <i>Kartoffelgratin</i>	6,00 €
Poêlée d'épinards frais <i>(frischem Blattspinat)</i>	6,00 €
Legumes du jour <i>Gemüse des Tages</i>	8,00 €
Salade Compose <i>kleiner gemischter Salat</i>	5,00 €
Ratatouille	6,00 €
Haricots verts <i>grüne Bohnen</i>	6,00 €

+ Nos Sauces (hausgemacht)

Sauce Béarnaise	5,00 €
Sauce Moutarde	4,50 €
Sauce Roquefort	5,50 €
Sauce Cognac-poivre	5,00 €
Sauce Porto-Truffle	5,50 €
Sauce Estragon	4,50 €
Sauce beurre persillés à l'ail <i>hausgemachter Knoblauch-Petersillienbutter</i>	3,00 €

Louis Laurent

Rendez-vous chez Louis Laurent

Fromages et Dessert

Assiette de fromage
Käseplatte mit vier Rohmilchkäsesorten

16,00 €

Colonel
Zitronensorbet mit Wodka

10,00 €

Napoleon
Zitronensorbet mit Crémant

12,00 €

Crème brûlée

10,00 €

Mousse au chocolat

12,00 €

Moelleux au chocolat
Schokoladenküchlein mit lauwarmer Schokosoße

12,50 €

Crêpe Suzette
Crêpe mit Orangensauce, Vanilleeis, mit Grand Marnier flambiert

14,50 €

Tarte Tatin
hausgemachte Apfeltarte mit Crème Fraîche

12,00 €

Rendez-vous chez Louis Laurent Dessert

Pour 2

24,00 €