

À LA



MAISON

wir kochen unser 3 Gang Bib Menu für Sie zuhause

gebratener Tafelspitz

bunte Beete | Nuta | knuspriger Grünkohl | Sesam 13,5€

ou

Elsässer Rauchfischsuppe

Sauerkraut 11€

Coq au vin

Garniture Classique | Kartoffel 23€

ou

Rochen à la grenobloise

Oliven-Kartoffelstampf | Romanasalat | 24€

ou

gefüllter Kohl „Auvergne Art“ (vegetarisch)

Graupen | Wirsing 16€

Crêpes Suzette | 8€

ou

Pavlova Exotique

Baiser | Mango | Passionsfrucht 8€

FRAGEN & ANTWORTEN

Bestellung: E-Mail mit Ihrer Auswahl an alamaison@bistro-fatal.com oder telefonisch Dienstag-Donnerstag 11-15 Uhr

Abholung: Donnerstag, Freitag und Samstag 18-20 Uhr

Bezahlung: 3 Gänge zu 45€ pro Person, Bar- und Ec-Zahlung möglich

À LA



MAISON

Classique

Donnerstag 15:00 Uhr - 20:00 Uhr
Freitag 15:00 Uhr - 20:00 Uhr
Samstag 12:00 Uhr - 20:00 Uhr

Austern: „David Sorlut“ No.3 mit Zitrone oder wahlweise mit Schalotten Vinaigrette	Stück 3,5€
á la Rockefeller (zum selber gratinieren)	Stück 5€
Austern Plateau mit 6 Stück	18€
Austern Plateau mit 6 Stück mit Champagne Gosset Brut Excellence 0,375L	35€
1 /2 Hummer Thermidor (zum selber gratinieren)	29,5€
Auf Sauerteigbrot gratinierte Burgunder Schnecken mit Kräuterbutter & Wachtelei (zum selber gratinieren)	12,5€
Terrine von der Foie gras maison	kg/170€
Terrine von der Foie gras maison mit Brioche & Portwein Gelée (100g)	20€
Soufflée au Chocolat (5€ Porzellan- Pfand)	10€
Tarte aux Pommes	Stück 4,5€

BAGUETTE AB 18:00 UHR
(nur mit Vorbestellung bis 13 Uhr)

À LA



MAISON

L'apéritif

Sélection de vins

CHAMPAGNE GOSSET BRUT EXCELLENCE

0,375L | 19€

IM MUND SEHR FRISCH MIT EINER GUTEN BALANCE VON
FRUCHT UND SÄURE, LEBENDIG UND FRISCH

CRÉMANT DE LOIRE MONCONTOUR, ANJOU TORAINE CHENIN BLANC, CABERNET FRANC, CHARDONNAY

0,75L | 20€

GOLDGELBE FARBE, BRIOCHE UND LEICHTE
RÖSTKOMPLEXE. ZART UND GESCHMEIDIG. FEIN UND
HARMONISCH

À LA



MAISON

Sélection de vins

Vins blanc

MUSCADET, 2018
SEVRE & MAINE AOP, LOIRE

0,75L | 10 €

EIN HAUCH VON DUFTIGEM CIDRE, DEZENTE NOTEN VON BRIOCHE UND APRIKOSEN. ER HAT EINE TOLLE FRUCHTSÄURESTRUKTUR. EIN ELEGANTER SPEISEBEGLEITER

P'TIT CHARDONNAY 2018
LES VIGNEAUX, ARDÈCHE
(VIN NATURELL)

0,75L | 15€

GELBER HERBST IM GLAS, MINERALISCH, SCHÖN

À LA



MAISON

Sélection de vins

Vins rouge

CÔTE DU RHÔNE, 2017
LA ROCAILLE

GRENACHE, MOURVÈDRE, SYRAH

0,75L | 10€

FRISCHE FRÜCHTE UND BEEREN, UNKOMPLIZIERT,
MILDE FRUCHTSÄUREN, LEICHTER TANNINGEHALT

EN AVANT DOUTE, 2018
JÉRÔME JOURET, ARDÈCHE
GRENACHE (VIN NATURELL)

0,75L | 13€

DUNKELBÄRIGES KUSCHELN

...UND VIELE MEHR