

À LA



MAISON

wir kochen unser 3 Gang Bib Menu für Sie Zuhause

hausgebeizter Lachs

weisser Spargel | Bärlauch | Mimosa 17€

ou

Tafelspitz

saurer Spargel | Nuta | Sesam 16,5€

ou

knuspriges Ei

saurer Spargel | Nuta | Sesam 13,5€

Lammschulter

Möhre | kontierte Kartoffel | Zitrone

25€

ou

Fisch im Blätterteig

Junges Gemüse | Sauerampfer

25€

ou

Mille feuille

Spargel | Schwarzkümmel 18€

Composition von Rhabarber

Kompott | Mousse 8€

ou

Marquise au chocolat

Himbeercoulis 8€

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

Abholung: Freitag und Samstag 18-20 Uhr

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



MAISON

Classique

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 Plateaux mit 6 Stück	18€
Austern Plateaux mit 6 Stück mit Champagne Gosset Brut Excellence 0,375L	35€
Pôt au feu vom Fisch mit Sauce Rouille, Gruyère & Crôutons (für den heimischen Herd 3min Kochzeit)	12,50€
Offene Ravioli vom Birgorre-Schwein mit Kohlrabi-Ingwer Salat	3 Stück 17,50€
Auf Sauerteigbrot gratinierte Burgunder Schnecken mit Kräuterbutter & Wachtelei (zum selber gratinieren)	12,5€
1/2 Hummer Thermidor (Bestellung ein Tag vor Abholung)	29,5€

BAGUETTE AB 18:00 UHR
(nur mit Vorbestellung bis 12 Uhr)

À LA



MAISON

Sélection de vins

L'apéritif

CHAMPAGNE GOSSET BRUT EXCELLENCE

0,375L | 22€

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 €

CHASSE AUX PAPILLONS, 2019
JÉRÔME JOURET, ARDÈCHE
SAUVIGNON BLANC (VIN NATURELL)

0,75L | 15€

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