

M E N Ü S

MITTAGSMENÜ

Von Montag bis Freitag (außer Wochenende & Feiertage)
24.⁰⁰

Tagesgericht und Dessert

Am Wochenende und an Feiertagen
Unser Koch **Jérémy Boiteux** und sein Team
bieten eine besondere Empfehlung
basierend auf dem Tagesmarkt an.

•

KINDERMENÜ

Für Kinder bis 12 Jahre
14.⁰⁰

Ein Softdrink nach Wahl

Knuspriges Hähnchen oder Fisch oder Schinken,
serviert mit einer Beilage nach Wahl

Schokokuchen oder eine Kugel Eis nach Wahl

Zögern Sie nicht, nach der Liste der in unseren Gerichten enthaltenen Allergene zu fragen.





KLEINE PAUSEN

DIE CAESAR

Hausgemarkiertes knuspriges Hähnchen,
Römersalat, Parmesan, perfektes Ei,
Tomaten, Croutons und marinierte Anchovis

21^{,50}

•

ROTER THUNFISCH WIE EIN KEBAB

Salat, Tomaten, Basilikum, Zwiebeln
und mediterrane Gewürze

26^{,00}

•

RINDERTARTAR

Handgeschnittenes «Charolais»-Rindertartar
mit südländischen Aromen, serviert mit Pommes frites

25^{,00}

•

OBEACH SALAT

Rucola, Spinat, knackiges Gemüse, saisonale Früchte, Quinoa,
marinierter Wolfsbarsch und würzige Vinaigrette

23^{,00}

VORSPESSEN

HAUSGEMACHTE TERRINE

Französische Schweinefleisch-Terrine mit Thymian,
getrockneten Feigen und Mehrkornbrot

16.⁰⁰

•

DAS PERFEKTE EI

Cremige Erbsensuppe, Minzeschaum,
Walnussöl und Croutons

14.⁵⁰

•

GARNELEN

Garnelen-Ceviche mit kalter Krustentier-Bisque
und Zitrusaromen

22.⁵⁰

•

BURRATA

Alte Tomatensorten, 18 Monate gereifter Parmaschinken,
Burrata aus Apulien
und hausgemachtes «Picual»-Olivenöl-Pesto

19.⁰⁰

•

AUSTERN

Herkunft je nach Lieferung
6 Stück 19.⁰⁰ | 12 Stück 36.⁰⁰





FISCHGERICHTE

MEDITERRANER UMBERFISCH

Mit der Haut gebraten,
mit saisonaler Gemüse-»Sauce Vierge«
und Olivenöl 18:1

28.⁵⁰

•

GOLDBRASSE

Sellerie in zwei Texturen,
gewürzt mit Zitronat
und gerösteten Haselnüssen

25.⁰⁰

•

TINTENFISCH

Gegrillt, mit Tzatziki, Rote-Bete-Hummus
und geräuchertem Paprika-Kichererbsen-Dip

25.⁰⁰

•

THUNFISCH TATAKI

Kurz angebratener und marinierter roter Thunfisch
mit Kreuzkümmel-Karotten-Creme

28.⁰⁰

Alle unsere Gerichte werden mit einer Beilage Ihrer Wahl serviert.

FLEISCHGERICHTE

SMASH BURGER

Hausgemachtes Kohlebrot,
«Charolais»-Rindfleisch,
Tomate, Rucola, Cheddar, Zwiebelkompott
und knuspriger Speck

23.⁰⁰

•

ENTENBRUST

Französische Entenbrust,
Pastinaken-Vanille-Püree,
pochierte Birne
und säuerliche Reduktion

28.⁰⁰

•

KALBFLEISCH

Bei niedriger Temperatur gegart,
mit gebratenen Lauchzwiebeln,
Pfifferlingen in Petersilie
und kräftiger Sauce

26.⁰⁰

Alle unsere Gerichte werden mit einer Beilage Ihrer Wahl serviert.





BEILAGEN

ZUR BEGLEITUNG IHRES GERICHTS

POMMES FRITES

•

CREMIGE POLENTA

mit saisonalen Pilzen
und frischen Kräutern

•

THAI-REIS

asiatisch gewürzt

•

KOH

Blumenkohlcreme,
karamellisierter Kohl und Limette

•

SALAT

Rucola, Spinatblätter,
getrocknete Tomaten und eingelegte Zwiebeln

Zusätzliche Beilage: €6⁰⁰

DESSERTS

KREIERT VON UNSEREM KONDITOR STÉPHANE MAGRIN

KÄSEPLATTE

Auswahl von der Käserei «Got»,
Rue Lamalgue, Toulon
15,00

•

ANANAS

Gebratene Ananas
mit Timut-Pfeffer,
Kalamansi-Creme,
Joghurt-Mousse und Limette
12,00

•

70% SCHOKOLADE

Klassischer Schokokuchen,
Vanilleeis und knusprige Waffel
12,00

•

SIGNATUR-DESSERT

LO BEACH
Signatur-Orangenkuchen,
Mandarinen-Sorbet und Schlagsahne
12,00

BIRNE

InsüßenGewürzenpochierteBirne,
knusprige Gianduja-Schale,
Haselnuss-Crumble, Milchkaramell
und Fleur de Sell
12,00

•

GOURMET-KAFFEE SEHR VERFÜHRERISCH

15,00

•

GOURMET-CHAMPAGNER

Funktioniert auch hervorragend...
28,00

•

EISCREMES

Vanille, Schokolade, Kokos,
Erdbeere, Himbeere, Zitrone,
Mandarine
1 Kugel 2,50 | 2 Kugeln 5,00 | 3 Kugeln 7,00
Hausgemachte Schlagsahne 2,00