# MENÜS

## **MITTAGSMENÜ**

Von Montag bis Freitag (außer Wochenende & Feiertage) 24.00

## Tagesgericht und Dessert

Am Wochenende und an Feiertagen Unser Koc **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**

Hausgemariniertes knuspriges Hähnchen, Römersalat, Parmesan, perfektes Ei, Tomaten, Croutons und marinierte Anchovis 21<sup>.50</sup>

## ROTER THUNFISCH WIE EIN KEBAB

Salat, Tomaten, Basilikum, Zwiebeln und mediterrane Gewürze 26<sup>00</sup>

#### **RINDERTARTAR**

Handgeschnittenes «Charolais»-Rindertartar mit südländischen Aromen, serviert mit Pommes fritess 25.00

### **OBEACH SALAT**

Rucola, Spinat, knackiges Gemüse, saisonale Früchte, Quinoa, marinierter Wolfsbarsch und würzige Vinaigrette 23,00

## VORSPEISEN

#### HAUSGEMACHTE TERRINE

Französische Schweinefleisch-Terrine mit Thymian, getrockneten Feigen und Mehrkornbrot 16.00

## **DAS PERFEKTE EI**

Cremige Erbsensuppe, Minzeschaum, Walnussöl und Croutons 14<sup>.50</sup>

## **GARNELEN**

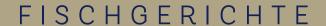
Garnelen-Ceviche mit kalter Krustentier-Bisque und Zitrusaromen 22<sup>.50</sup>

#### **BURRATA**

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

#### **AUSTERN**

Herkunft je nach Lieferung 6 Stück 19.00 | 12 Stück 36.00



## **MEDITERRANER UMBERFISCH**

Mit der Haut gebraten, mit saisonaler Gemüse-»Sauce Vierge» und Olivenöl 18:1 28<sup>.50</sup>

## **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 gewürzts

#### **KOH**

Blumenkohlcreme, karamellisierter Kohl und Limette

## **SALAT**

Rucola, Spinatblätter, getrocknete Tomaten und eingelegte Zwiebeln

Zusätzliche Beilage: €6.00

## 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<sup>.00</sup>

## **70% SCHOKOLADE**

Klassischer Schokokuchen, Vanilleeis und knusprige Waffel 12<sup>.00</sup>

## **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<sup>.00</sup>

## GOURMET-KAFFEE SEHR VERFÜHRERISCH

15,00

## **GOURMET-CHAMPAGNER**

Funktioniert auch hervorragend... 28,00

#### **EISCREMES**

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