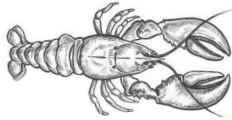


HORS D'OEUVRES



CHAUDS

- RIESENGARNELEN** in Pernodsauce 24
- GRATINIERTER ZIEGENKÄSE** auf Wildkräutersalat, Macadamia-Nüssen mit Honig 19
- FLAMMKUCHEN** Elsässer 15
- FLAMMKUCHEN** Chèvre mit Feigen & Rosmarin 17

FROIDS

- LACHSTRANCHEN LIBERTÉ** gebeizt mit Mirabeau Gin, Dijon-Honig-Senfsauce 23
- TARTARE DE LIBERTÉ** 120g 19
- HÜITRES** 6 Fine de Claires Austern auf Eis mit Vinaigrette 29
- FROMAGERIE** Auswahl an französischen Käsespezialitäten 28
- SALADE LIBERTÉ** 17
 - Wildkräutersalat mit Feigen | Granatapfelkernen & Dijon-Mustard-Balsamico-Dressing
 - + Riesengarnelen 8
 - + Rinderfiletspitzen 9



THÉ MARIAGE FRÈRES

- CAFÉ ESPRESSO 3,2
 - DOUBLE ESPRESSO 4,3
 - ESPRESSO MACCHIATO 3,8
 - CAFÉ CRÈME 4,4
 - CAPUCCINO 4,9
 - CAFÉ LATTE 5,2
 - CAFÉ AU LAIT 5,2
 - CHOCOLAT MAISON 5,2
 - heiße Schokolade
 - mit Sahne + 0,9
- im Kännchen 5,7
- EARL GREY *FRENCH BLUE*
 - GRÜNER TEE *THÉ SUR LE NIL*
 - SCHWARZER FRÜCHTETEE
 - MARCO POLO*
 - ROIBOOS
 - ROUGE CASABLANCA*
-
- FRISCHE MINZE ODER INGWER 5,3
 - HEISSE ZITRONE mit Honig 4,8

LES PLATS

- MOULES FRITES** 28
 - ENTRECÔTE** 300g 42
 - mit Frites Liberté
 - FILET** 200g 43
 - mit Frites Liberté
- STEAK FRITES**
- TARTARE DE LIBERTÉ** 210g 28
 - mit Frites Liberté
 - LOUP DE MER** 36
 - à la Sud de Provence, mit Fenchel
 - LIMONEN-RISOTTO** (vegan möglich) 24
 - mit Comté & Weißwein

GARNITURES

- FRITES LIBERTÉ** 8
- ZUCKERSCHOTEN** *Pois Gourmands* 6
- SAUCE BÉARNAISE** 5
- PFEFFERSAUCE** *Sauce au Poivre* 5

DESSERTS



- CRÈME BRÛLÉE** 9,8
- FONDANT AU CHOCOLAT DE LIBERTÉ** 12
- SORBET À LA MAISON** 5,5
- FEINE TARTES** verschiedene Sorten 6,5
- ESPRESSO MARTINI** 15
- FROMAGERIE** 28
 - Auswahl an französischen Käsespezialitäten
 - Empfehlung dazu: **DESSERTWEIN**
- SAUTERNES CHÂTEAU GUIRAUD, 0,1l** 7