

# RIVE GAUCHE BRASSERIE

## CLASSIQUES

HUÎTRES FINE DE CLAIRE	20 €
6 pièce huîtres Fine de Claire, vinaigre échalotes, citron	
TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU	18 €
Steak tartare, jaune d'œuf, crème à la moutarde de Dijon	
SALADE NIÇOISE <sup>6</sup>	17 €
Salade niçoise, thon de l'Atlantique, haricots	
QUICHE LORRAINE TRADITIONNELLE	17 €
Quiche Lorraine traditionnelle, salade verte de saison, vinaigrette au champagne	

## ENTRÉE

SALADE DE TOMATE ST PIERRE	10 €
Salade de tomate Saint-Pierre, échalotes, olives Picholine	
SALADE SAUVAGE D'ÉTÉ, RIS DE VEAU	19 €
Salade sauvage d'été, ris de veau cuit au four, vinaigrette aux pommes	
TARTARE DE SAUMON LABEL ROUGE	17 €
Tartare de saumon Label Rouge, avocat, fruit de la passion	
FOUGASSE AUX TOMATES ET OLIVES	15 €
Pain provençal grillé, tomates séchées, olives Picholine, jambon de Bayonne	

## SOUPE

BISQUE DE HOMARD	12 €
Bisque de homard, estragon, crevettes confites	
GASPACHO	10 €
Gaspacho glacé, Huile d'olive, Ragoût de tomates	

## VÉGÉTARIEN

FLEURS DE COURGETTE FARCIE	23 €
Fleur de courgette farcie, ratatouille, couscous safranée, écume au basilic	
BURGER BRASSERIE VÉGÉTARIEN	24 €
Burger Brasserie Végétarien, pommes Frites	

## PLATS PRINCIPAUX

POULPE GRILLÉE AUX AROMATES	27 €
Poulpe de l'Atlantique, mousseline de pois chiches, cœurs d'artichauts, écume tomate	
PAVÉ DE THON ROUGE	31 €
Steak de thon rouge, fricassée de petits pois, Beurre Blanc	
FILET DE CANARD RÔTI	27 €
Filet de canard de Challans rôti rosé, maïs doux, myrtilles marinées au verjus	
BAVETTE DE BOEUF GRILLÉE	33 €
Bavette de bœuf Charolais grillée, haricots en persillade, pomme dauphine, sauce béarnaise	
BURGER BRASSERIE	25 €
Brasserie burger, pommes Frites	

## POUR 2 PERSONNES DÉCOUPÉ À TABLE

POULET FERMIER	59 €
Poulet fermier	
CHATEAUBRIAND	89 €
Double filet de bœuf 500g	
LOUP DE MER	69 €
Loup de mer breton entier	

## 2 GARNITURES ET SAUCE AU CHOIX 2 BEILAGEN UND SAUCE ZUR WAHL

Pommes de terre frites | Pommes de terre au thym  
Couscous safranée  
Légumes provençaux | Haricots en persillade  
Fricassée de petits pois  
Jus au vin rouge | Café de Paris | Sauce Béarnaise  
Beurre Blanc

## DESSERT

TARTE DU JOUR	8 €
AFFOGATO „Rive Gauche“	8 €
MOUSSE AU CHOCOLAT	11 €
Mousse au chocolat, griotte, amande	
CRÈME BRÛLÉE À LA FÈVE DE TONKA	10 €
Crème brûlée à la fève de tonka, fruits des bois	

## VIN MOUSSEUX

Ruinart R Brut Champagner Cuvée aus 40% Chardonnay, 49% Pinot Noir & 11% Meunier Maison Ruinart, Champagne, Frankreich	16 € 0,1 l 96 € 0,75 l
Ruinart Rosé Brut Champagner Cuvée aus 45% Chardonnay und 55% Pinot Noir Maison Ruinart, Champagne, Frankreich	18 € 0,1 l 128 € 0,75 l
Crémant "Code Rouge" Cuvée aus Chardonnay, Chenin & Mauzac Weingut Gérard Bertrand, Languedoc, Frankreich	9 € 0,1 l 54 € 0,75 l 100 € 1,5 l

## FRANCE BLANC

2020 Sancerre trocken Weingut Pascal Jolivet, Loire	0,75 l 56 €
2018 Chablis 1er Cru Weingut Louis Michel & Fils, Burgund	75 €
2018 Muscadet de Sèvre & Maine Weingut L'Écu Orthogneiss, Loire	42 €
2019 Art de Vivre Blanc 100% Clairette Weingut Gérard Bertrand, Languedoc	48 €

## BLANC INTERNATIONAL

2019 Weißburgunder Oberbergener Pulverbuck Weingut Franz Keller, Kaiserstuhl, Baden	0,75 l 55 €
2020 Verdejo Weingut José Pariente, Rueda	40 €
2019 Chardonnay Weingut Friedrich Becker, Pfalz	42 €
2018 Volltreffer Riesling QbA trocken Weingut Korrell, Nahe	42 €

## DOMAINE VITICOLE MARTIN WASSMER

Un domaine viticole géré par la famille de la famille Waßmer à Bad Krotzingen directement à la frontière avec la France.

2019 Grauer Burgunder QbA trocken #Waßmer meets Rive Gauche	5 € 0,1 l 30 € 0,75 l 60 € 1,5 l
2019 LA8 <sup>3</sup> Rotwein Cuvée QbA trocken Spätburgunder, Merlot & Cabernet Sauvignon #Waßmer meets Rive Gauche	5 € 0,1 l 30 € 0,75 l

2018 Riesling Kabinett trocken	5 € 0,1 l 30 € 0,75 l
2020 Sauvignon Blanc QbA trocken	6 € 0,1 l 36 € 0,75 l
2020 Spätburgunder Rosé QbA feinherb	5 € 0,1 l 30 € 0,75 l
2018 Markgräfler Spätburgunder QbA trocken	5 € 0,1 l 30 € 0,75 l 60 € 1,5 l

## FRANCE ROSÉ

2020 Hampton Water Cuvée aus Cinsault, Mouvèdre & Grenache Weingut Gérard Bertrand & Bon Jovi, Languedoc	42 € 0,75 l 80 € 1,5 l
2020 Gris Blanc Cépage grenache. Il est pressé à partir de raisins de raisins noirs, traité comme un vin blanc. Weingut Gérard Bertrand, Languedoc	5 € 0,1 l 30 € 0,75 l 60 € 1,5 l
2020 Art de Vivre Rosé Cuvée aus Grenache, Cinsault & Syrah Weingut Gérard Bertrand, Languedoc	48 €

## ROUGE INTERNATIONAL

2017 Sierra Cantabria Rioja Crianza 100% Tempranillo Weingut Eguren, Rioja	0,75 l 49 €
2015 Chianti Classico Weingut Villa Trasqua, Toskana	49 €
2014 Spätburgunder Großes Gewächs Dr. Heger Vorderer Winklerberg, Weingut Dr. Heger, Baden	75 €

## FRANCE ROUGE

2016 Art de Vivre Rouge Cuvée aus Syrah, Grenache & Mouvèdre Weingut Gérard Bertrand, Languedoc	8 € 0,1 l 48 € 0,75 l
2018 Secret de Ribebon Weingut Alain Aubert, Bordeaux	42 € 0,75 l
2020 Merlot "Cité de Carcassonne Rouge" Weingut Gérard Bertrand, Languedoc	7 € 0,1 l 42 € 0,75 l
2015 Monthélie 1er Cru Le Meix Bataille Domaine Eric Montchovet, Burgund	69 € 0,75 l

## PETITES BOUTEILLES

2019 Riesling trocken Weingut Robert Schätzle, Schloss Neuweier, Baden	0,375 l 28 €
2020 Chardonnay Couvent des Jacobins trocken, Weingut Louis Jadot, Beaujolais	32 €
2020 Sancerre trocken Weingut Bernard Reverdy & Fils, Loire	32 €
2014 Sauvignon Blanc Beerenauslese Essinger Sonnenberg, FREY, Pfalz	32 €

## VINS EXCLUSIFS

2020 Brenners Park-Hotel & Schloss Neuweier Cuvée Blanc ObA trocken Cuvée aus Chardonnay, Sauvignon Blanc & Muskateller	5 € 0,1 l 30 € 0,75 l
2020 Secret de Léoube Édition Oetker Collection, Côte de Provence	48 € 0,75 l

