

Biere und Apéritifs

	Euro		Euro
101. Bitburger Pils vom Fass 0,3 l	2,50	140. Glas Sekt 0,1 l	5,20
102. Bitburger Drive alk. frei 0,33 l	2,50	141. Glas Champagner 0,1 l	7,95
104. Erdinger Weizenbier 0,5 l	3,95	142. Kir 0,15 l	4,20
105. Bitter alkoholfreier Apéritif	3,90	143. Kir Royal 0,1 l	5,45
106. Panaché 0,3 l	2,45	144. Martini Cocktail 5 cl	7,00
107. Gespritztes 0,3 l	2,45	145. Martini/Cinzano 5 cl	4,30
108. Erdinger Weizenbier alk. frei 0,5 l	3,95	146. Muscat 5 cl	4,50
133. Amère Picon 0,3 l	3,90	147. Pastis 4 cl	4,50
134. Campari 5 cl (Farbstoff)	4,50	148. Ricard 4 cl	4,50
135. Campari Soda 5 cl (Farbstoff)	4,95	149. Sherry 5 cl	4,40
136. Campari Orange 5 cl (Farbstoff)	5,45	150. Portwein 5 cl	4,40
137. Cynar 5 cl	4,50		
138. Cynar Soda 5 cl	4,95	377. Champagner Bouché 0,75 l	49,50
139. Apérol Sprizz 0,1 l	5,45	378. Crémant Bouvet 0,75 l	32,90

Wir empfehlen als Apéritif

131 Vin d'hiver 0,1 l	€ 4,50	132 Pousse Rapière 0,1 l	€ 5,45
-----------------------	--------	--------------------------	--------

Weine

Weiß	litr.	Euro	Rot	litr.	Euro
151. Côteaux de l'Ardèche	0,1	2,35	181. Côteaux de l'Ardèche	0,1	2,35
152. Côteaux de l'Ardèche	0,5	11,40	182. Côteaux de l'Ardèche	0,5	11,40
155. Picpoul de Pinet AC	0,1	3,55	183. Côtes du Rhône Bio	0,1	3,55
156. Picpoul de Pinet AC	0,5	17,40	184. Côtes du Rhône Bio	0,5	17,10
157. Chardonnay Latour	0,1	3,50	153. Bordeaux sup. AC	0,1	4,10
158. Chardonnay Latour	0,5	17,20	154. Bordeaux sup. AC	0,5	20,35
159. Riesling (Saar/Mosel)	0,1	3,70	185. Côtes du Roussillon	0,1	3,40
160. Riesling (Saar/Mosel)	0,5	18,30	186. Côtes du Roussillon	0,5	16,80
161. Costieres de Nîmes AC	0,1	3,70	187. Minervois Villersambert	0,1	3,60
162. Costieres de Nîmes AC	0,5	18,30	188. Minervois Villersambert	0,5	17,20
163. Loire Sauvignon	0,1	3,50	189. Côteaux du Languedoc	0,1	3,55
164. Loire Sauvignon	0,5	17,20	190. Côteaux du Languedoc	0,5	17,10
165. Silvaner	0,1	3,50	191. Loup (Zweitwein von Châteauneuf du Pape)	0,1	4,15
166. Silvaner	0,5	17,20	192. Loup (Zweitwein von Châteauneuf du Pape)	0,5	20,70
Rosé			193. Canforrales Crianza	0,1	3,70
171. Côteaux de l'Ardèche	0,1	2,35	194. Canforrales Crianza	0,5	17,90
172. Côteaux de l'Ardèche	0,5	11,40			
173. Chât. Parenchère Bordeaux 0,1		3,55			
174. Chât. Parenchère Bordeaux 0,5		17,60			
175. Côteaux du Languedoc	0,1	3,65			
176. Côteaux du Languedoc	0,5	17,50			

Alle Weine auch als 0,2 l

Besuchen Sie uns im Internet: www.lebouchon.de



le Bouchon

...Ihr Restaurant Am Staden 18

„LE BOUCHON“

Ah, ein „Bouchon“ in Saarbrücken! Vorwiegend nämlich findet man die zwanglosen kleinen Restaurants, „Bouchons“ genannt, im Herzen der Altstadt von Lyon! Aber auch in vielen anderen französischen Städten, ja sogar in den Großmetropolen der USA wie Chicago und New York profitieren die Gäste von der Philosophie der „Bouchons“, einer Mischung aus gutem Essen, nämlich deftiger Hausmannskost und erlesenen Spezialitäten, deren Erfolg auf hervorragenden Produkten und gekonnter Zubereitung beruht, dem gemütlichen Ambiente, meist von der Zinktheke geprägt und der Gastfreundschaft der Wirtsleute.

Aber was bedeutet „Bouchon“ ursprünglich? Nun, das Wort hat verschiedene Übersetzungen und die Erklärungen reichen zurück bis ins Mittelalter. Eine Legende erzählt, dass manche Tavernen als Zeichen ihrer besonderen Gastfreundschaft einen Bouchon (Korken) über der Tür angebracht hatten. Auch sollen die Weinschenken zu erheblichen Staus (Bouchons) im Verkehrsfluss geführt haben. Die beliebteste Geschichte aber lautet, dass während der Einkehr den Pferden der Reisenden der Bauch mit einem Bündel Stroh (Bouchon de paille) abgerieben wurde. Was davon nun stimmt? Ist doch eigentlich egal! Hauptsache, Sie genießen in aller Gemütlichkeit Ihr Essen und das gute Tröpfchen, das wir gerne für Sie entkorken wollen.

Bon appétit!

Ihre Familie Schauenburg et l'équipe du „Bouchon“

66121 Saarbrücken
 Telefon: 06 81 / 685 20 60
 Telefax: 06 81 / 685 20 61
www.lebouchon.de
info@lebouchon.de

Unsere Suppen:

- | | |
|--|---------|
| 1. Tagessuppe | 7,20 € |
| 2. Aiigo Boulido (klare Knoblauchsuppe mit Käsecrôutons) (vegetarisch) | 8,00 € |
| 3. Fischsuppe mit Rouille und Croûtons | 12,90 € |

Unsere Salate und kleine Gerichte:

- | | |
|---|---------|
| 4. Feldsalat mit Speck, Crôutons und Ei | 7,90 € |
| 5. Crudités (Rohkostsalate) vegetarisch | 8,50 € |
| 6. Crudités mit Pâté und Saucisson | 11,90 € |
| 7. Chicoréesalat mit Birne, Mandeln und Roquefortterrine (vegetarisch) | 12,90 € |
| 8. Lauwarmer Ziegenkäse auf Lauchbett und Crôutons, Feldsalat (vegetarisch) | 13,90 € |
| 9. Linsensalat mit confiertem Entenmagen und Entenkeule | 13,90 € |
| 10. Froschschenkel mit Petersilie und Knoblauch | 12,90 € |
| 11. Kalbskopf mit Sauce Gribiche, geröstetem Baguette und Feldsalat | 13,90 € |
| 12. Jakobsmuscheln mit Lemonen und Ingwer, Salatbouquet | 15,90 € |

Unsere Quiches:

- | | |
|---|---------|
| 13. Quiche mit Crevetten und Muscheln als Vorspeise | 11,90 € |
| 14. Quiche mit Crevetten und Muscheln als Hauptgericht | 14,90 € |
| 15. Quiche mit Spinat, Blaukäse, Birne und Walnüssen als Vorspeise (vegetarisch) | 10,20 € |
| 16. Quiche mit Spinat, Blaukäse, Birne und Walnüssen als Hauptgericht (vegetarisch) | 13,20 € |

Beilagen:

- | | |
|----------------------------------|--------|
| 229. Hausgemachte Pommes Frites | 3,90 € |
| 230. Hausgemachte Bratkartoffeln | 4,20 € |

Wir empfehlen uns für Feiern aller Art bis 55 Personen
(Ab 30 Personen als geschlossene Gesellschaft)

Hausapéritif
131 Vin d'hiver 0,1 l € 4,50

21 Menu à 22,50 €

Menu Routier

Vorspeise:

Pâté maison
oder
Rohkostsalate
oder
Tagessuppe

Hauptgericht:

Plats du Jour
(2 Tagesgerichte zur Auswahl)

Dessert:

Crème brûlée
oder
Crêpes Suzette
oder
Eis

à 22,50 €

Hausapéritif
132 Pousse Rapière 0,1 l € 5,45

31 Menu à 33,50 €

Menu Bouchon

Vorspeise:

Fischsuppe mit Rouille
oder
Froschschenkel
oder
Variation von Ziegenkäse

Hauptgericht:

Confit de Canard
oder
Tagesfisch
oder
Rehragout

Dessert:

Eis- und Sorbetteller
oder
Teller von Rohmilchkäse
oder
Zimt- und Honigparfait

à 33,50 €

41 Menu à 44,50 €

Menu du Marché
3-Gänge-Menü nach Tageseinkauf

Unsere Fischgerichte:

- | | |
|---|---------|
| 17. Täglich frischer Fisch nach Tageseinkauf | |
| 18. Rochenflügel mit einer Kapernsauce, Grenaille-Kartoffeln und Blumenkohl | 23,90 € |

Unsere Spezialität:

- | | |
|----------------------------|---------|
| 19. Cassoulet (ab 4 Pers.) | 19,80 € |
|----------------------------|---------|

Unsere Hauptgerichte:

- | | |
|---|---------|
| 20. Abendgericht 1 | 13,90 € |
| 21. Abendgericht 2 | 13,90 € |
| 22. Gebackener Chicorée in einer Sauce von Blaukäse, mit Sesam gratiniert (vegetarisch) | 14,50 € |
| 23. Schweinemedallions auf einer Sauce von grünem Pfeffer, hausgemachte Pommes Frites und Rosenkohl | 17,50 € |
| 24. Confit de canard, Sauce mit Schalotten, Champignons und Rotwein, Kartoffelgratin und Wirsing | 19,80 € |
| 25. Ragout von der Rehkeule in Preiselbeerrahmsauce, Knepfle und Rotkraut | 19,80 € |
| 26. Argentinisches Entrecôte mit einer Senf-Estragonsauce, hausgemachte Pommes Frites und Rosenkohl | 21,90 € |
| 27. Ochschwanz im Wirsingnetz, Trüffelsauce, Bratkartoffel und Wirsing | 21,50 € |

Unsere Desserts und Käseauswahl:

- | | |
|--|--------|
| 40. Teller von Rohmilchkäse | 9,50 € |
| 41. Crème brûlée | 7,20 € |
| 42. Crêpes Suzette mit Vanilleeis | 8,20 € |
| 43. Zimt- und Honigparfait, Birne in Rotwein und Lebkucheneis; Glühweinsauce | 8,50 € |
| 44. Gebackener Apfel mit Rosinen und Marzipan gefüllt, Bratapfeleis | 9,20 € |
| 45. Eis- und Sorbetteller mit Früchten | 8,50 € |
| 46. Schokoladenkuchen mit Blutorangensorbet und Nugateis | 9,20 € |