

MOULES ET FRITES

MARINIÈRES

MIT TROCKENEM WEISSWEIN, BUTTER, SCHALOTTEN, KNOBLAUCH, STANGENSELLERIE, LAUCH UND PETERSILIE

29.50

À LA TOMATE

MIT TOMATENRAGOUT, STANGENSELLERIE, OLIVENÖL, KNOBLAUCH UND BASILIKUM

29.50

AU ROQUEFORT

AN WEISSWEIN-CRÈMESAUCE MIT ROQUEFORT, LAUCH, PETERSILIE

29.50

JEDE PORTION MOULES WIRD MIT KNUSPRIGEN POMMES FRITES SERVIERT

UNSERE WEINEMPFEHLUNGEN

TOURAIN FABEL BARBOU

2018, NACHHALTIG, VEGAN
DOMAINE DES CORBILLIÈRES, OISLY, LOIRE (F)
TRAUBE: SAUVIGNON BLANC

8.00/52.00

BEAUJOLAIS VILLAGES, NOUVEAU

2021, BIO, VEGAN, AOP
DOMAINE DU PENLOIS, SÉBASTIAN BESSON, BEAUJOLAIS (F)
TRAUBE: GAMAY

8.00/52.00

CREMANT DE LIMOUX AOP 'RESILIENCE'

2019, BIO VEGAN
DOMAINE LE MOULIN D'ALON, LANGUECOC (F)
TRAUBE: CHARDONNAY, CHENIN BLANC, PINOT NOIR

65.00



CAFÉ ^{DES} AMIS