

Les

Fruits de mer

Plateau de fruits de mer royal

4 Fines de Claire Nr. 1
4 Spéciales de Claire Nr. 3
4 Spéciales de Claire Nr. 4
100 g Rosa Garnelen 60/80
½ Hummer
½ Taschenkrebs
200 g Strandschnecken
Und alles was dazugehört !
B,C,L,M,O,R

€ 130

Nos plateaux de fruits de mer
für 2 Personen als Hauptgericht oder
für 4 Personen als Vorspeise

Plateau de crustacés

½ Hummer
6 Stk. Kaisergranaten
½ Taschenkrebs
100 g Rosa Garnelen 60/80
4 Stk. Rosa Garnelen 10/20
50 g Graue Garnelen
Und alles was dazugehört !
B,C,L,M,R

€ 149

Das Beste aus dem Meer à la carte

½ Hummer C,L,M,B	€ 37,00
½ Taschenkrebs C,L,M,B	€ 25,00
6 Stk. Kaisergranaten C,L,M,B	€ 30,00
100 g Rosa Garnelen 60/80 C,L,M,B	€ 17,00
1 Stk. Rosa Garnele 10/20 C,L,M,B	€ 9,50
50 g Graue Garnelen C,L,M,B	€ 11,00
200 g Strandschnecken C,L,M,O,R	€ 11,00
200 g Wellhornschncken C,L,M,R	€ 13,00
6 Fines De Claire Nr. 1 o	€ 25,00
6 Fines De Claire Nr. 3 o	€ 19,00
6 Spéciales De Claire Nr. 1 o	€ 37,00
6 Spéciales De Claire Nr. 3 o	€ 33,00
6 Spéciales De Claire Nr. 4 o	€ 27,00

Sie können gerne eine Platte nach Ihren Vorlieben zusammenstellen
und nach Hause mitnehmen.



Entrées

Blattsalat mit gratiniertem Ziegenkäse , Akazienhonig und Thymian <small>A,G,M,O</small> Salade au fromage de chèvre gratiné, miel d'Acacia et thym Gratinated goat cheese with leaf salad, acacia honey and thyme	€ 16,50	
Hummersalat mit Kräutern und Zitrusfrüchten <small>O,M,B,L</small> Salade de homard aux herbes et argrumes Lobster salad with herbs and citrus fruits	€ 38,00	
Garnelen Cocktail Calypso mit Blattsalat und Toast <small>A,C,M</small> Cocktail de crevettes Calypso avec salade et toast Shrimps cocktail Calypso with leaf salad and toast	€ 19,00	
Enten Foie Gras mit eingelegtem Pfirsich, Lavendelblüten, Szechuan Pfeffer und Brioche <small>A,C,G,O,P</small> Terrine de foie gras de canard maison , pêches, fleurs de lavande, poivre de szechuan et brioche <small>A</small> Duck foie gras with pickled peach, lavender flowers, Szechuan pepper and brioche	€ 28,00	
Jahrgangs Sardinen - Sardines millésimées – Vintage Sardines <small>D</small>		
2016 € 15,00	2017 € 14,00	2018 € 13,00
Hummer Bisque/Bisque de Homard/Lobster Bisque <small>M,L,O,B</small>	€ 14,00	
Französische Zwiebelsuppe/Soupe à l'oignon/French onion soup <small>O, A, G</small>	€ 10,00	
Burgunderschnecken mit unserer Kräuterbutter 6 Stk./12 Stk. <small>G,R</small> Escargots de Bourgogne gratinés avec notre beurre aux herbes 6 pces/12pces Burgundy Snails with herb butter 6Pc./12Pc.	€ 17,00/33,00	
Sautierte Froschschenkel auf provenzalische Art <small>G</small> Cuisses de grenouilles sautées à la provençale Frog legs Provençale style	€ 22,00	
Markknochen aus dem Ofen mit getoastetem Baguette <small>A</small> Marrowbone made in the oven with toasted baguette Os à moëlle et baguette toastée	€ 19,50	

Les Plats principaux

La Selection - Du Pêcheur

Gebratener Oktopus mit Sauce Cap-Ferrat und zerdrückten Schnittlauch-Kartoffeln R,G € 37,00
Poulpe grillé, sauce Cap-Ferrat et écrasé de pommes de terre à la ciboulette
Grilled octopus with Cap-Ferrat sauce and crushed chive potatoes

Seezunge Müllerin mit sautiertem Jungspinat, Salzkartoffeln G,D,A € 39,00
Sole meunière accompagnée de pommes de terre au beurre et de pousses d'épinard
Dover sole with salt potatoes and baby spinach

Entre Les Deux

Hausgemachte Eierschwammerl Ravioli € 27,00
mit brauner Butter, Wildkräutern und Liebstöckel A,C,L,G,O
Ravioli aux giroles, beurre noisette, herbes sauvages et livèche
Homemade chanterelles ravioli with brown butter, wild herbs and lovage

 www.facebook.com/lesalzgries  www.instagram.com/restaurant_le_salzgries

www.lieferservice.le-salzgries.at

Couvert € 4,00

Unsere Preise verstehen sich inkl. aller Abgaben und Steuern/ toutes taxes comprises/
Inclusive VAT

Allergene: A: Glutenhaltiges Getreide, B: Krebstiere, C: Eier, D: Fisch, E: Erdnüsse, F: Sojabohnen, G: Milch, H: Schalenfrüchte, L: Sellerie, M: Senf, N: Sesamsamen, O: Schwefeldioxid oder Sulfite, P: Lupinen, R: Weichtiere

Allergénés: A: Céréales contenant du gluten, B: Crustacés, C: Oeuf, D: Poisson, E: Arachides, F: Soja, G: Lait ou lactose, H: Fruits à coque, L: Céleri, M: Moutarde, N: Sésame, O: Sulfites, P: Lupins, R: Mollusques

Allergenes: A: Gluten-containing grains, B: Crustaceans, C: Egg, D: Fish, E: Peanut, F: Soy, G: Milk or lactose, H: Edible nuts, L: Celery, M: Mustard, N: Sesame, O: Sulphites, P: Lupines, R: Molluscs

Unser Klassiker - Notre classique - We recommend

Tatar vom Rind - Tartare de bœuf - Tartar of Beef

Klein | Petit | Starter Toast A,C,L,M,O € 17,50

Groß | Grand | Main Dish € 26,00

mit hausgemachten Pommes frites oder Salat C,L,M,O

avec pommes frites ou salade

with homemade French fries or salad

La Selection Du Boucher

Entrecôte Dry Aged

€ 38,00

mit hausgemachten Pommes frites, Fisolen und Sauce Béarnaise C,G,O

Entrecôte dry aged

pommes frites maison, haricots verts, sauce béarnaise

Entrecôte dry aged

with homemade French fries, green beans and sauce béarnaise

Simmentaler Rinderfilet

€ 39,00

mit hausgemachten Pommes frites, Fisolen und Sauce Béarnaise C,G,O

Filet de bœuf Simmenthal

pommes frites maison, haricots verts, sauce béarnaise

Fillet of beef Simmenthal

with homemade French fries, green beans and sauce béarnaise

Lammkrone mit Thymianjus, Ratatouille und Kartoffelgratin G,L,O

€ 32,00

Carré d'agneau, jus au thym, ratatouille et gratin dauphinois

Rack of Lamb with thyme jus and ratatouille, potato gratin

Glaciertes Kalbsbries mit Artischocken à la Barigoule,

€ 42,00

schwarzen Oliven und Senf Jus O,L,M

Ris de veau glacé, jus à la moutarde, artichauts barigoule et olives noires

Glazed Sweetbreads with artichokes à la Barigoule, black olives and mustard jus

Les Fromages

Brie de Meaux aus Kuhmilch von Rouzaire G	€ 14,00
Camembert aus Kuhmilch von Rouzaire G	€ 14,00
Sainte Maure de Touraine aus Ziegenmilch in Asche von P. Jacquin G	€ 14,00
Fourme D'Ambert aus Kuhmilch mit Blauschimmel von Laqueille G	€ 14,00
Comté aus Kuhmilch, 30 Monate gereift von Les 3 Comtois G	€ 14,00
Als Variation	€ 20,00

Unser Käsesortiment beziehen wir von Poehl am Naschmarkt

Les Desserts

Île Flottante mit Rosa Pralinen, Mandeln und Karamell C,G,H,O	€ 11,00
Crème Brulée mit Bourbon Vanille aus Tahiti (AOC) C,G	€ 11,00
Fondant au chocolat aus Valrhona Schokolade und Crème Anglaise A,C,G,	€ 12,00
Apfelsorbet mit 2cl Calvados O	€ 9,00
Zitronensorbet mit Wodka am Tisch O	€ 12,00

Couvert € 4,00

Unsere Preise verstehen sich inkl. aller Abgaben und Steuern

„Le Menu Express“ – MITTAGS 2 GÄNGE UM € 26,00 GENIESSEN! Besuchen Sie uns auf:



www.facebook.com/lesalzgries



www.instagram.com/restaurant_le_salzgries