

Apéritif

Monet Bistro · Modern French Country Cooking
Friday – Sunday · 16:00 to 18:00 · All prices in EUR

SPECIAL

Plateau du Bistro 25
olives, charcuterie, cheese, baguette · for 2 people

APÉRITIFS

Pastis 6

Noilly-Prat Vermouth 6

Campari 7

COCKTAILS

Bistro Martini 10
gin, Noilly-Prat

Daiquiri du Bistro 12
white rum, lime, sugar

French Negroni 10
gin, Lillet Rouge, Campari

Kir Royal 12
cassis liqueur, champagne

Lillet Spritz 9
Lillet Rose, tonic

Negroni Sbagliato 10
red vermouth, Campari, cassis, Crémant

WINES BY THE GLASS

House wine, red or white 5 / 13
glass 12,5 cl / carafe 50 cl

Rosé d'Anjou, "Les Roches Blanches", 2024 6

Crémant de Loire Brut, "Cuvée Régent", 2023 7

Villa Noria, "Les Colombiers", 2023 9

Chablis Baudoin Millet, "Intensément", 2023 10

Domaine Dauvissat, Pinot Noir, 2023 10,5

Champagne Bauchet, "Origine", nv 12

STARTERS FROM THE KITCHEN

Olives 4

Bread & Butter 6
bread from "KEIT" & whipped herb butter

Panisses 12
crispy chickpea fritters with homemade truffle mayonnaise · vegan

Rösti with Tuna Tartare 14
with fish tartare and cream cheese sauce

French Onion Soup 14
slow-cooked onions, savoury broth, toasted bread, melted Comté on top · vegetarian

Cheese Plate 16

Beef Tartare 19
served with milk bread and cured egg yolk

Apéritif

Monet Bistro · Modern French Country Cooking
Freitag – Sonntag · 16:00 bis 18:00 Uhr · Alle Preise in EUR

SPEZIAL

Plateau du Bistro 25
Oliven, Charcuterie, Käse, Baguette · für 2 Personen

APÉRITIFS

Pastis 6

Noilly-Prat Vermouth 6

Campari 7

COCKTAILS

Bistro Martini 10
Gin, Noilly-Prat

Daiquiri du Bistro 12
weißer Rum, Limette, Zucker

French Negroni 10
Gin, Lillet Rouge, Campari

Kir Royal 12
Cassislikör, Champagner

Lillet Spritz 9
Lillet Rose, Tonic

Negroni Sbagliato 10
roter Vermouth, Campari, Cassis, Crémant

WEINE IM GLAS

Hauswein, rot oder weiß 5 / 13
Glas 12,5 cl / Karaffe 50 cl

Rosé d'Anjou, „Les Roches Blanches“, 2024 6

Crémant de Loire Brut, „Cuvée Régent“, 2023 7

Villa Noria, „Les Colombiers“, 2023 9

Chablis Baudoin Millet, „Intensément“, 2023 10

Domaine Dauvissat, Pinot Noir, 2023 10,5

Champagne Bauchet, „Origine“, nv 12

VORSPEISEN AUS DER KÜCHE

Oliven 4

Brot & Butter 6
Brot von „KEIT“ & geschlagene Kräuterbutter

Panisses 12
knusprige Kichererbsenpuffer mit hausgemachter Trüffel-Mayonnaise · vegan

Rösti mit Tuna Tartare 14
mit Fischtartar und Frischkäsesauce

Französische Zwiebelsuppe 14
langsam gegarte Zwiebeln, herzhafte Brühe, geröstetes Brot, geschmolzener Comté darüber · vegetarisch

Käseplatte 16

Rindertartar 19
serviert mit Milchbrot und gebeiztem Eigelb