

Les Entrées

- **Salade Chelsea avec camembert pané, bacon et vinaigrette à la framboise**14€
*Wedge of pan-fried Camembert and crispy bacon with mixed greens, raspberry vinaigrette
*Salat mit paniertem Camembert, Bacon und Himbeeressig
- **La Daisy, salade d'haricots verts enrobé d'une vinaigrette maison avec Magret de canard fumé par nos soins, gésier de volaille et œuf dur**15€
*Cured duck breast pieces, glazed fried gizzards and boiled egg in a green bean salad
*Getrocknete Entenbrust, Magen geschmort, gekochtes Ei und grüne Bohnen Salat
- **Salade César, poulet, laitue romaine, croustons et parmesan, sauce César**14€
*Original Ceasar salad with chicken, croutons and shredded parmesan on fresh greens
*Césarsalat mit, Huhn, Croutons und Parmesan
- **Betty Boop Veggie avec quinoa, grenade, légumes frais et vinaigrette au Sésame**14€
*Quinoa, pomegranate, fresh veggies, nuts and croutons blended with our Chef's sesame vinaigrette
*Quinoa, Granatapfel, frisches Gemüse, Walnüsse und Croutons vermischt mit einer Sesam-vinaigrette
- **Crème brûlée au chèvre et aux noix caramélisées**11€
*Warmed goatcheese topped with caramelized walnuts
*Creme brulée aus Ziegenkäse mit karamelisierten Walnüssen
- **Skagentoast : cocktail de crevettes à la Suédoise sur toast**.....12€
*Scandinavian shrimp salad served on a roasted muffin
*Skandinavischer Toast mit Garnelensalat
- **La cocotte Ardéchoise, caillette, châtaignes, cèpes et pointes d'asperges au vin rouge**12€
*Local Hero -Warm herbed meatball, mushroom, chestnuts and asparagus in a red wine sauce
*Delikatessen aus der Ardèche: Caillette, Kastanien, Steinpilz und Spargelspitzen in Rotweinsauce
- **Fines tranches de Truite « Arc en ciel » d'Ardèche fumée par nos soins, fromage frais au goût de Mojito**13€
*Smoked Ardèche Rainbow trout, sliced thin, sided by Mojito style cream cheese
*Dünne Scheiben geräucherte Ardèche Regenbogenforelle

Menu Kid

(-12 ans)10€

Croustillant de poulet et pommes de terres et légumes

*Crunchy grilled chicken served with ovenbaked potatoes

*Paniertes Hühnerfilet mit Backofenkartoffeln

ou / or / oder

Filet de Truite à la crème servi avec riz et légumes

*Filet of Trout in a cream sauce served with rice

*Forellenfilet in Sahnesauce serviert mit Reis

• 1 boule de glace au choix

*1 scoop of icecream in a bowl

*1 Eiskugel



Menu à 23€

Plat au choix...

+

Dessert au choix

Cafe Gourmand + 1,5€

Menu à 28€

Entrée au choix...

+

Plat au choix

Menu à 33€

Entrée au choix...

+

Plat au choix

+

Dessert au choix

Cafe Gourmand + 1,5€



Take it Easy!

www.lechelsea.com

Création : © LeChelsea - Impression Exoprint

Les Viandes

- **Aiguillettes de Poulet façon Thaï - lait de coco, citronnelle, épices et coriandre**..19€
*Choice chicken breast, coconut, lemongrass and spices with taste of Thailand
*Hühnerbrust mit Kokosnussmilch, Zitronengrass und Koriander
- **Rognons de veau, sauce à la Bourganel au myrtille**20€
*Veal kidneys cooked and served in a blueberry flavored beer sauce
*Kalbsnierenragout mit lokale HeidelbeerBiersauce
- **Travers de Porc XXL, marinés maison, sauce BBQ saveurs Cajun**20€
*TastyPork Spareribs XXL, slow-cooked 'til tender, brushed with our secret Cajunsauce
*Rippenstück vom Schwein aus dem Backofen mit einer Cajun Barbequesauce
- **Tartare de bœuf coupé au couteau par nos soins, préparé pour vous**20€
*Generous portion of Beef Tartare with the best garnishes already blended in
*Handgehacktes Rindfleisch-Tartar
- **Selle d'agneau, sauce au vin rouge avec des notes de menthe fraîche**21€
*Saddle of Lamb, smooth sauce with a slight taste of mint
*Lammrücken mit einer Minze aromen Rotweinsauce
- **Onglet à l'échalotes**.....21€
"Butcher's selection of beef", grilled and drizzled with green herb olive oil
-This cut of beef is best enjoyed medium rare to medium at the most!

"Das gute Stück vom Schlachter" gegrillt mit einer Olivenkräuter sauce
-Der Chefkoch empfiehlt das Fleisch sehr rosa (blutig) zu essen!

Les Poissons

- **Steak de Thon mi-cuit, mariné au Miel et au Sésame**.....20€
*Tuna Steak, marinated with Honey and Sesame seed, then seared on our hot grill to medium-rare
*Halbgebackenes Tunfischsteak mariniert in Honig und Sesam
- **Filet de Truite d'Ardèche sauce aux aromes de vanille, amandes grillées**.....19€
*Filet of Ardèche Trout, oven baked and served with almonds and a light vanilla sauce
*Ardèche Forellenfilet mit Mandeln, leichte Vanillesauce