

# PROVENCE

## A TASTE OF FRENCH ELEGANCE

Romantic yet understated, Provence is a tribute to modern French gastronomy and the traditions of southern cuisine. Pascal Barbot is a purist. The Michelin-starred chef, founder of the Parisian restaurant Astrance, is guided by respect for exceptional seasonal ingredients and precise technique. The menu captures an authentic expression of France, where sun-ripened vegetables, pristine seafood and Provençal flavours run throughout. Wines carefully selected from Mediterranean vineyards and renowned estates complete the table.





## STARTERS

**Tarte aux Tomates** 17€  
**Tomato tart, onion confit, mustard Chantilly**  
Gluten | Milk | Mustard

**Tomatentarte mit Zwiebelconfit und Senf-Chantilly**  
Gluten | Milch | Senf

**Tarte à la tomate avec confit d'oignon et Chantilly à la moutarde**  
Gluten | Lait | Moutarde

**Saumon Fumé** 24€  
**Smoked salmon, grelette cream, fennel salad**  
Fish | Milk

**Geräucherter Lachs mit Grelette-Creme und Fenchelsalat**  
Fisch | Milch

**Saumon fumé avec crème de grelette et salade de fenouil**  
Poisson | Lait

**Tartare de Boeuf Traditionnel** 30€  
**Traditional beef tartare, herbs, spicy mayonnaise**  
Gluten | Egg | Milk | Mustard

**Traditionelles Rindertatar mit Kräutern und würziger Mayonnaise**  
Gluten | Ei | Milch | Senf

**Tartare de boeuf traditionnel avec herbes et mayonnaise épicée**  
Gluten | Eufs | Lait | Moutarde

**Foie Gras Terrine** 28€  
**Duck foie gras terrine, green apple and horseradish**  
Gluten | Sulphur Dioxide

**Enten-Foie-Gras-Terrine mit Cassis-Vinaigrette, Sommerbeeren und Kräutern**  
Gluten | Schwefeldioxid

**Terrine de foie gras de canard avec vinaigrette au cassis, baies d'été et herbes**  
Gluten | Dioxyde de soufre

*Gluten free bread is available. Please inform your server if you have any food allergies or special dietary requirements. Although we take great care, traces of allergens may still be present.*

**Salade Niçoise** 19€  
**Niçoise salad, seasonal vegetables, boiled egg, seared tuna, anchovies, lemon dressing**  
Egg | Fish | Sulphur Dioxide

**Niçoise-Salat mit saisonalem Gemüse, gekochtem Ei, gebratenem Thunfisch, Sardellen und Zitronen-Dressing**  
Ei | Fisch | Schwefeldioxid

**Salade niçoise avec légumes de saison, oeuf dur, thon grillé, anchois et vinaigrette au citron**  
Œuf | Poisson | Dioxyde de soufre

**Salade d'artichaut barigoule & pousse d'épinard** 17€  
**Barigoule artichoke salad, baby spinach and dijonnaise dressing**  
Celery | Mustard | Sulphur Dioxide

**Barigoule-Artischockensalat mit jungem Spinat und Dijonnaise-Dressing**  
Sellerie | Senf | Schwefeldioxid

**Salade d'artichauts barigoule, pousses d'épinards et vinaigrette dijonnaise**  
Céleri | Moutarde | Dioxyde de soufre

**Fromage De Chèvre** 19€  
**Goat cheese marinated with olive oil and herbs**  
Gluten | Milk

**Ziegenkäse mariniert mit Olivenöl und Kräutern**  
Gluten | Milch

**Fromage de chèvre mariné à l'huile d'olive et aux herbes**  
Gluten | Lait

**Soupe à l'oignon Traditionnelle** 17€  
**Traditional onion soup, Comte cheese, crispy croutons**  
Celery | Gluten | Milk | Sulphur Dioxide

**Traditionelle Zwiebelsuppe mit Comté-Käse und knusprigen Croutons**  
Sellerie | Gluten | Milch | Schwefeldioxid

**Soupe à l'oignon traditionnelle avec fromage Comté et croutons Croustillants**  
Céleri | Gluten | Lait | Dioxyde de soufre

*Gluten free bread is available. Please inform your server if you have any food allergies or special dietary requirements. Although we take great care, traces of allergens may still be present.*

**Moules Marinières** 22€

**Fresh mussels, creamy white wine sauce, parsley, lemon, garlic**

Celery | Gluten | Fish | Milk | Mollusc | Sulphur Dioxide

**Frische Miesmuscheln mit cremiger Weißsauce, Petersilie, Zitrone und Knoblauch**

Sellerie | Gluten | Fisch | Milch | Weichtiere | Schwefeldioxid

**Moules fraîches avec sauce blanche crémeuse, persil, citron et ail**

Céleri | Gluten | Poisson | Lait | Mollusques | Dioxyde de soufre

**Sériole juste saisie** 19€

**Seared amberjack, cucumber & ginger**

Fish | Mustard | Soja | Sulphur Dioxide

**Gebratener Bernsteinmakrele, Gurke und Ingwer**

Fisch | Senf | Soja | Schwefeldioxid

**Sériole poêlée, concombre et gingembre**

Poisson | Moutarde | Soja | Dioxyde de soufre

**Courgette sautée** 18€

**Sautéed zucchini, tomato confit & candied lemon**

**Sautierte Zucchini, Tomatenconfit und kandierte Zitrone**

**Courgettes sautées, tomates confites et citron confit**

## THE SEA

**La Bouillabaisse Marseillaise** 24€

**Sea bass fillet, rouille sauce, potatoes and fennel**

Celery | Crustaceans | Egg | Fish | Mollusc | Mustard | Sulphur Dioxide

**Bouillabaisse-Filet vom Seebarsch mit Rouille-Sauce, Kartoffeln und Fenchel**

Sellerie | Krebstiere | Ei | Fisch | Weichtiere | Senf | Schwefeldioxid

**Filet de bar Bouillabaisse avec sauce rouille, pommes de terre et fenouil**

Céleri | Crustacés | CEufs | Poisson | Mollusques | Moutarde | Dioxyde de soufre

*Gluten free bread is available. Please inform your server if you have any food allergies or special dietary requirements. Although we take great care, traces of allergens may still be present.*

**Poisson à la Dieppoise** 26€

**Poached grouper, beurre blanc sauce, dieppoise garnish**

Celery | Crustaceans | Fish | Milk | Mollusc | Sulphur Dioxide

**Pochierter Zackenbarsch mit Beurre-Blanc-Sauce und Dieppoise- Garnitur**

Sellerie | Krebstiere | Fisch | Milch | Weichtiere | Schwefeldioxid

**Mérou poché avec sauce beurre blanc et garniture Dieppoise**

Céleri | Crustacés | Poisson | Lait | Mollusques | Dioxyde de soufre

**Thon Grillé** 24€

**Tuna steak, salted capers, beurre noisette**

Gluten | Fish | Milk

**Thunfischsteak mit Vierge-Zucchini, Zitrone und Kräutern**

Gluten | Fisch | Milch

**Steak de thon avec courgettes vierge, citron et herbes**

Gluten | Poisson | Lait

## THE EARTH

**Parmentier de Bœuf** 28€

**Braised beef, potato puree, red wine sauce, parsley gremolata, fresh herbs**

Celery | Milk | Sulphur Dioxide

**Geschmortes Rindfleisch mit Kartoffelpüree, Rotweinsauce, Petersilien-**

**Gremolata und frischen Kräutern**

Sellerie | Milch | Schwefeldioxid

**Boeuf braisé avec purée de pommes de terre, sauce au vin rouge, gremolata de persil et herbes fraîches**

Céleri | Lait | Dioxyde de soufre

*Gluten free bread is available. Please inform your server if you have any food allergies or special dietary requirements. Although we take great care, traces of allergens may still be present.*

**Agneau Confit** 26€  
**Confit lamb, kalamata olives jus, creamy polenta, caramelized onions**  
Milk

**Confit-Lamm mit Kalamata-Oliven-Jus, cremiger Polenta und karamellisierten Zwiebeln**  
Milch

**Agneau confit avec jus d'olives Kalamata, polenta crémeuse et oignons caramélisés**  
Lait

**Coquelet au Citron** 25€  
**Roasted Baby Chicken, garniture piperade, red capsicum & tomatoes**  
Mustard

**Gebratenes Junghähnchen, garniert mit Piperade, roter Paprika und Tomaten**  
Senf

**Poussin rôti, garniture piperade, poivron rouge et tomates**  
Moutarde

**Canard à l'Orange** 28€  
**Duck filet, orange glaze, gratin potato and duck jus**  
Celery | Milk | Sulphur Dioxide

**Entenfilet mit Orangen-Glasur, Kartoffelgratin und Jus**  
Sellerie | Milch | Schwefeldioxid

**Filet de canard avec glaçage à l'orange, gratin de pommes de terre et Jus**  
Céleri | Lait | Dioxyde de soufre

**Ratatouille Provençal** 22€  
**Ratatouille, eggplant, summer squash, bell peppers, onion, tomatoes and pistou**  
Celery | Milk

**Ratatouille mit Auberginen, Zucchini, Paprika, Zwiebeln, Tomaten und Pistou-Sauce**  
Sellerie | Milch

**Ratatouille avec aubergines, courgettes, poivrons, oignons, tomates et sauce pistou**  
Céleri | Lait

**Chou-Fleur Rôti** 21€  
**Roasted cauliflower, smokey spices, sour cream and fresh herbs**  
Milk

**Gerösteter Blumenkohl mit rauchigen Gewürzen, Sauerrahm und frischen Kräutern**  
Milch

**Chou-fleur rôti aux épices fumées, crème aigre et herbes fraîches**  
Lait

## DESSERTS

**La Profiterole** 15€  
**Beautiful chou profiterole, vanilla ice cream, hazelnuts, hot chocolate sauce**  
Gluten | Egg | Milk | Nuts

**Profiterole mit Vanillecreme, Haselnüssen und heißer Schokolade**  
Gluten | Ei | Milch | Nüsse

**Profiterole à la crème vanille, noisettes et chocolat chaud**  
Gluten | CEufs | Lait | Noix

*Gluten free bread is available. Please inform your server if you have any food allergies or special dietary requirements. Although we take great care, traces of allergens may still be present.*

<b>Crème Brûlée</b> <b>Traditional crème brûlée with vanilla</b> Egg   Milk	15€
<b>Traditionelle Crème brûlée mit Vanille</b> Ei   Milch	
<b>Crème brûlée traditionnelle à la vanille</b> Eufs   Lait	
<b>Fraises et Meringues</b> <b>Strawberries salad, mint, Chantilly and meringues pavlova</b> Egg   Milk	15€
<b>Erdbeersalat mit Minze, Chantilly und Baisers</b> Ei   Milch	
<b>Salade de fraises à la menthe, Chantilly et Meringues</b> Eufs   Lait	
<b>Salade de Fruits</b> <b>Seasonal fruit salad, mint syrup</b> <b>Saisonaler Fruchtsalat mit Minzsirup</b> <b>Salade de fruits de saison avec sirop de menthe</b>	15€
<b>Sélection de Glaces</b> <b>Ice cream selection of vanilla, strawberry, chocolate, banana</b> Milk	15€
<b>Eisauwahl</b> <b>Vanille, Schokolade, Erdbeere, Banane</b> Milch	
<b>Sélection de glaces</b> <b>Vanille, Chocolat, Fraise, Banane</b> Lait	

*Gluten free bread is available. Please inform your server if you have any food allergies or special dietary requirements. Although we take great care, traces of allergens may still be present.*

**Sélection de Sorbet** 15€  
Sorbet selection of lime and mango  
Sorbetauswahl aus Limette und Mango  
Assortiment de sorbets au citron vert et à la mangue

## VEGAN OPTIONS

### STARTERS

**Tarte aux Tomates** 17€  
Tomato tart, onion confit, mustard Chantilly  
Gluten

**Tomatentarte mit Zwiebelconfit und Senf**  
Gluten

**Tarte à la tomate avec confit d'oignon et moutarde**  
Gluten

**Salade Niçoise** 19€  
Niçoise salad, seasonal vegetables, lemon dressing  
Mustard | Sulphur Dioxide

**Nizza-Salat, Gemüse der Saison, Zitronendressing**  
Senf | Schwefeldioxid

**Salade niçoise, légumes de saison, vinaigrette au citron**  
Moutarde | Dioxyde de soufre

**Salade d'artichaut barigoule & pousse d'épinard** 17€  
Barigoule artichoke salad, baby spinach and dijonnaise dressing  
Celery | Mustard | Sulphur Dioxide

**Artischockensalat Barigoule, Babyspinat und Dijonnaise-Dressing**  
Sellerie | Senf | Schwefeldioxid

**Salade d'artichauts barigoule, jeunes pousses d'épinards et vinaigrette dijonnaise**  
Céleri | Moutarde | Dioxyde de soufre

*Gluten free bread is available. Please inform your server if you have any food allergies or special dietary requirements. Although we take great care, traces of allergens may still be present.*

**Soupe à l'oignon Traditionnelle** 17€

**Traditional onion soup, crispy croutons**

Gluten

**Traditionelle Zwiebelsuppe mit pflanzlichem Käse und knusprigen Croutons**

Gluten

**Soupe à l'oignon traditionnelle avec fromage végétalien et croûtons  
croustillants**

Gluten

## LES PLATS

**Raviolis aux Legumes** 22€

**Seasonal vegetable ravioli, vegetable broth infused with lemongrass**

Celery | Gluten

**Saisonale Gemüse-Ravioli mit Gemüsebrühe, die mit Zitronengras infundiert  
ist**

Sellerie | Gluten

**Raviolis de légumes de saison avec un bouillon de legumes infusé au  
citronnelle**

Céleri | Gluten

**Chou-Fleur Rôti** 21€

**Roasted cauliflower, smokey spices, sour cream and fresh herbs**

**Gerösteter Blumenkohl mit rauchigen Gewürzen, veganem Sojajoghurt und  
frischen Kräutern**

**Chou-fleur rôti aux épices fumées, yaourt de soja végétan et herbes fraîches**

*Gluten free bread is available. Please inform your server if you have any food allergies or special dietary requirements. Although we take great care, traces of allergens may still be present.*

**Ratatouille Provençal** 16€  
**Ratatouille, eggplant, summer squash, bell peppers, onion, tomatoes and pistou**  
Celery

**Ratatouille mit Auberginen, Zucchini, Paprika, Zwiebeln, Tomaten und Pistou-Sauce**  
Sellerie

**Ratatouille avec aubergines, courgettes, poivrons, oignons, tomates et sauce pistou**  
Céleri

## DESSERTS

**Les Fraises** 15€  
**Strawberries salad, mint, Chantilly and strawberries sorbet**  
**Erdbeersalat mit Minze, Chantilly und Erdbeersorbet**  
**Salade de fraises avec menthe, Chantilly et sorbet à la fraise**

**Salade de Fruits** 15€  
**Seasonal fruit salad, mint syrup**  
**Saisonaler Fruchtsalat mit Minzsirup**  
**Salade de fruits de saison avec sirop de menthe**

**Sélection de Sorbet** 15€  
**Sorbet selection of lime and mango**  
**Sorbetauswahl aus Limette und Mango**  
**Assortiment de sorbets au citron vert et à la mangue**

## TODDLER'S MENU

**Cream of green vegetables, rice, and olive oil** 10€  
**Crème aus grünem Gemüse, Reis und Olivenöl**  
**Crème de légumes verts, riz et huile d'olive**

**Cream of chicken, potato, carrots, and celery** 10€  
**Celery**

**Hühnercremesuppe mit Kartoffeln, Karotten und Sellerie**  
**Sellerie**

**Crème de poulet, pommes de terre, carottes et céleri**  
**Céleri**

**Cream of poached fish fillet, zucchini, carrots, and potatoes** 10€  
**Fish**

**Crème aus pochiertem Fischfilet, Zucchini, Karotten und Kartoffeln**  
**Fisch**

**Crème de filet de poisson poché, courgettes, carottes et pommes de terre**  
**Poisson**

**Cream of seasonal fruits and biscuits** 10€  
**Gluten | Milk**

**Crème aus saisonalen Früchten und Keksen**  
**Gluten | Milch**

**Crème aux fruits de saison et biscuits**  
**Gluten | Lait**

*Gluten free bread is available. Please inform your server if you have any food allergies or special dietary requirements. Although we take great care, traces of allergens may still be present.*

## KIDS MENU

### STARTERS

**Tarte aux Tomates** 17€  
**Tomato tart, onion confit, mustard Chantilly**  
Gluten | Milk | Mustard

**Tomatentarte mit Zwiebelconfit und Senf-Chantilly**  
Gluten | Milch | Senf

**Tarte à la tomate avec confit d'oignon et Chantilly à la moutarde**  
Gluten | Lait | Moutarde

**Salade Niçoise** 17€  
**Niçoise salad, seasonal vegetables, boiled egg, seared tuna, anchovies, lemon dressing**  
Egg | Fish | Sulphur Dioxide

**Niçoise-Salat mit saisonalem Gemüse, gekochtem Ei, gebratenem Thunfisch, Sardellen und Zitronen-Dressing**  
Ei | Fisch | Schwefeldioxid

**Salade niçoise avec légumes de saison, oeuf dur, thon grillé, anchois et vinaigrette au citron**  
Œuf | Poisson | Dioxyde de soufre

**Soupe à l'oignon Traditionnelle** 17€  
**Traditional onion soup, Comte cheese, crispy croutons**  
Gluten | Milk

**Traditionelle Zwiebelsuppe mit Comté-Käse und knusprigen Croutons**  
Gluten | Milch

**Soupe à l'oignon traditionnelle avec fromage Comté et croutons Croustillants**  
Gluten | Lait

*Gluten free bread is available. Please inform your server if you have any food allergies or special dietary requirements. Although we take great care, traces of allergens may still be present.*

## MAIN COURSES

<b>Parmentier de Bœuf</b> <b>Braised beef, potato puree, red wine sauce, parsley gremolata, fresh herbs</b> Celery   Milk   Sulphur Dioxide	19€
<b>Geschmortes Rindfleisch mit Kartoffelpüree, Rotweinsauce, Petersilien-Gremolata und frischen Kräutern</b> Sellerie   Milch   Schwefeldioxid	
<b>Boeuf braisé avec purée de pommes de terre, sauce au vin rouge, gremolata de persil et herbes fraîches</b> Céleri   Lait   Dioxyde de soufre	
<b>Coquelet au citron confit</b> <b>Roasted Baby Chicken, garniture piperade, red capsicum &amp; tomatoes</b> Mustard	19€
<b>Gebratenes Junghähnchen, garniert mit Piperade, roter Paprika und Tomaten</b> Senf	
<b>Poussin rôti, garniture piperade, poivron rouge et tomates</b> Moutarde	
<b>Raviolis aux Legumes</b> <b>Seasonal vegetable ravioli, vegetable broth infused with lemongrass</b> Celery   Gluten	19€
<b>Saisonale Gemüse-Ravioli mit Gemüsebrühe, die mit Zitronengras infundiert ist</b> Sellerie   Gluten	
<b>Raviolis de légumes de saison avec un bouillon de legumes infusé au citronnelle</b> Céleri   Gluten	

*Gluten free bread is available. Please inform your server if you have any food allergies or special dietary requirements. Although we take great care, traces of allergens may still be present.*

**La Bouillabaisse Marseillaise** 19€  
**Sea bass fillet, rouille sauce, potatoes and fennel**  
Celery | Crustaceans | Egg | Fish | Mollusc | Mustard | Sulphur Dioxide

**Seebarschfilet, Rouille-Sauce, Kartoffeln und Fenchel**  
Sellerie | Krebstiere | Ei | Fisch | Weichtiere | Senf | Schwefeldioxid

**Filet de bar, sauce rouille, pommes de terre et fenouil**  
Céleri | Crustacés | Œufs | Poisson | Mollusques | Moutarde | Dioxyde de soufre

#### AND MORE...

**Kids beef burger** 18€  
**with tomato, lettuce and French fries**  
Gluten | Egg | Sesami

**Kinder-Rindfleisch-Burger mit Tomate, Salat und Pommes Frites, Salat und Pommes frites**  
Gluten | Ei | Sesam

**Burger pour enfants avec boeuf, tomate, laitue et frites**  
Gluten | Œuf | Sésame

**Chicken nuggets** 18€  
**with tomato, cucumber and French fries**  
Gluten | Egg

**Hähnchen-Nuggets mit Tomaten, Gurken und Pommes frites**  
Gluten | Ei

**Nuggets de poulet avec tomates, concombres et frites**  
Gluten | Œuf

**Fish fingers** 18€  
**with tomato, cucumber and French fries**  
Gluten | Egg | Fish

**Fischstäbchen mit Tomaten, Gurken und Pommes frites**  
Gluten | Ei | Fisch  
**Bâtonnets de poisson avec tomates, concombres et frites**  
Gluten | Œufs | Poisson

**Penne pasta** 18€  
**with tomato sauce**  
Celery | Gluten

**Kinder-Penne-Nudeln mit Tomaten sauce**  
Sellerie | Gluten

**Pâtes pour enfants Penne avec sauce tomate**  
Céleri | Gluten

## DESSERTS

**La Profiterole** 12€  
**Beautiful chou profiterole, vanilla ice cream, hazelnuts, hot chocolate sauce**  
Gluten | Egg | Milk | Nuts

**Profiterole mit Vanillecreme, Haselnüssen und heißer Schokolade**  
Gluten | Ei | Milch | Nüsse

**Profiterole à la crème vanille, noisettes et chocolat chaud**  
Gluten | Œufs | Lait | Noix

*Gluten free bread is available. Please inform your server if you have any food allergies or special dietary requirements. Although we take great care, traces of allergens may still be present.*

<b>Crème Brûlée</b> <b>Traditional crème brûlée with vanilla</b> Egg   Milk	12€
<b>Traditionelle Crème brûlée mit Vanille</b> Ei   Milch	
<b>Crème brûlée traditionnelle à la vanille</b> Eufs   Lait	
<b>Salade de Fruits</b> <b>Seasonal fruit salad, mint syrup</b> <b>Saisonaler Fruchtsalat mit Minzsirup</b> <b>Salade de fruits de saison avec sirop de menthe</b>	12€
<b>Sélection de Glaces</b> <b>Ice cream selection of vanilla, strawberry, chocolate, banana</b> Milk	12€
<b>Eisauswahl</b> <b>Vanille, Schokolade, Erdbeere, Banane</b> Milch	
<b>Sélection de glaces</b> <b>Vanille, Chocolat, Fraise, Banane</b> Lait	
<b>Sélection de Sorbet</b> <b>Sorbet selection of lime and mango</b> <b>Sorbetauswahl aus Limette und Mango</b> <b>Assortiment de sorbets au citron vert et à la mangue</b>	12€

*Gluten free bread is available. Please inform your server if you have any food allergies or special dietary requirements. Although we take great care, traces of allergens may still be present.*