

WINTER - FRÜHLING 2024 - 2025



„Ein Tag ohne Jazz ist ein Tag ohne Sonnenschein ...“ »

„Eine Nacht ohne Jazz ist eine Nacht ohne Mond ...“ »

Seit 20 Jahren heißt Sie LE PUY DE LA LUNE willkommen...

Trinken Sie etwas...Stillen Sie ab 18 Uhr den kleinen Hunger.
Frühes Abendessen ... ab 19 Uhr....
Ein Konzert um 21:30 Uhr. ...

Spätes Abendessen ... mit Reservierung

NETTOPREIS / INKLUSIVE LEISTUNG



Scannen Sie den QR-Code, um auf mehrsprachige Karten zuzugreifen

Scannen Sie den QR-Code, um auf das mehrsprachige Menü zuzugreifen



Liebe Kunden, wir möchten perfekt sein, aber... Leider!...

Seien Sie dennoch überzeugt, dass die Suche nach
Ihrer Zufriedenheit unser oberstes Ziel ist.

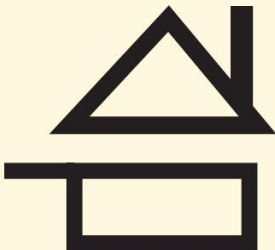
- Ein **zufriedener Kunde** macht uns ein herzliches Kompliment.
- Ein **unzufriedener Kunde** sagt nichts und äußert seine Unzufriedenheit manchmal auf Google oder anderen Websites ...

Ein Vorschlag, **die beiden Einstellungen umzukehren** : - Wenn Sie nicht zufrieden sind, teilen Sie uns dies mit, damit wir **unsere Fehler** sofort korrigieren können.

- Wenn Sie zufrieden sind, **sagen Sie es Ihren Mitmenschen** und warum nicht auf Google oder anderen Websites.

Ohne Dich sind wir nichts!

Daniel Roblet – puydelalune@gmail.com Ich werde persönlich auf alle Ihre Nachrichten antworten.



ALLE UNSERE GERICHTE UND DESSERTS
SIND „HAUSGEMACHT“
Das heißt vor Ort aus Rohprodukten hergestellt

+ Zu Ihrem Vergnügen arbeiten wir hauptsächlich mit FRISCHEN PRODUKTEN.
Möglicherweise ist eine kleine Wartezeit erforderlich. Vielen Dank für Ihr Verständnis.

+ Für unsere HAUSGEMACHTEN FRITES verwenden wir Rinderfett.

+ VEGETARIER: Zögern Sie nicht, uns nach unseren Möglichkeiten für passende Gerichte zu fragen.

+ Aus Rücksicht auf Ihre Gesundheit stellen wir Ihnen die Produktliste zur Verfügung

Allergene, die in unseren Gerichten und Desserts enthalten sind.





Im Untergeschoss des Puy de la Lune befindet sich... das CAVEAU DE LA MICHODIÈRE, ein warmer und gemütlicher Veranstaltungssaal mit rund fünfzig Sitzplätzen, in dem ein reichhaltiges und abwechslungsreiches Programm geboten wird. Von Dienstag bis Samstag wechseln sich Jazz-, Blues-, Rock-, Pop-, Folk-, Soul- und Songgruppen ab; Theaterimprovisationen und Shows für Kinder.

Online-Reservierung dringend empfohlen.
Ermäßigung für unter 25-Jährige.

(Sonntagabend, Rückkehr zur Bar-Ebene für Aperitif-Konzerte).
Obligatorischer Konsum + 1,50 € für Musiker



Kontakt: Gyaltzen – lecaveaudelamichodiere@gmail.com
Website: <https://www.lecaveaudelamichodiere.com>
Facebook: Caveau de la Michodière
Instagram: Caveau de la Michodière

VORSPEISEN SNACKS

GANZE GETROCKNETE WURST (spanisches Fuet)	8,50 €
HALBTROCKENE WURST (Fuet Espagnol)	4,50 €
LACHSRILLETES & TOASTS	4,80 €
TAPENADE & SEINE TOASTS	3,80 €
SÜSES CANTAL-BRETT	4,70 €
GANZE CHORIZO	8,50 €
Halbe Chorizo	4,50 €
DAS KOMPLETTE SNACK-BOARD (Detail oben)	19,80 €
Petersilien-Froschschenkel x 6	18,00 €
HAUSGEMACHTE TERRINE	8,00 €
GEMISCHTE PENSION (Wurstwaren und Käse aus der Auvergne)	
FÜR 2 - (Happy Hours 12 €)	14,50 €
FÜR 4 - (Happy Hours 22 €)	25,00 €
TELLER MIT FRITES UND MAYONNAISE Großes Modell	5,90 €
TELLER MIT FRITES UND MAYONNAISE Kleines Modell	3,40 €

PUY-MENÜ

27,70 €

WOHNUNG

TRÜFFFADE

oder FISH OF THE DAY und seine Begleitung

NACHTISCH

zur Auswahl aus der Dessertkarte

oder in Eisbechern.

1,50 € Zuschlag für: „Gourmet-Tee und Tassen

Anne, Lisa, Lou, Shirley, Terez,
Profiteroles »

FÜR TITOUNETS (unter 10 Jahren)

11,20 €

GERICHT + Eiscreme 1 Kugel + Fruchtsaft oder Limonade

GRUNDSTEACK-Pommes

oder HÜHNERFILET-Pommes

oder MINI-TRÜFFFADE



DER LIEBLING UNSERER KUNDEN

DIE TRÜFFADE

TRUFFADE (KARTOFFELN & SÜSSER CANTAL) Auvergne-Schinken und grüner Salat	20,80 €
TRUFFADE GROSSER APPETIT Auvergne-Schinken und grüner Salat	24,90 €
TRUFFADE OHNE SCHINKEN Grüner Salat	15,50€
TRUFFADE GRAND APPÉTIT OHNE SCHINKEN Grüner Salat	18,90€

GESCHICHTE DER TRUFFADE

Truffade ist ein Gericht aus der Auvergne, genauer gesagt aus dem Cantal-Gebirge.

Dieses Gericht besteht aus Kartoffeln und Cantal- oder Salers-Käse (und möglicherweise Tomme dieser Käsesorten) und wird mit einem grünen Salat serviert. Dazu wird oft ein Bauernschinken gereicht.

„Truffade“ ist eine französischisierte Schreibweise des okzitanischen Wortes *trufada* [tʁyfydɔ]. Die Wurzel des Begriffs ist *trufa* oder *trufila* oder auch *trufét*, was auf Französisch Trüffel bedeutet, was „Kartoffel“, auf Okzitanisch der Auvergne „Kartoffel“ bedeutet.

Als die Spanier im 16. Jahrhundert die ersten Kartoffeln nach Italien brachten, wählten die der Langue d'oc nahestehenden Dialekte Norditaliens auch Namen, die *Taratoufli* oder *Tartufoli* („kleine Trüffel“, Verkleinerungsform von „Tartufo“) ähneln », „Trüffel“, wegen ihrer Ähnlichkeit mit dem weißen Trüffel auch Alba-Weißtrüffel oder Piemont-Trüffel genannt (ein Pilz, von dem jeder gehört hat).

Quelle: Wikipedia.

FREUNDLICHER TRUFFADE



AUVERGNE-SCHINKEN
& GRÜNER SALAT
AB 4 PERSONEN 19,80 € PRO TEIL



IN EINER COCOTTE SERVIERT!

VORSPEISEN & SALATE

Kieslachs Toasts – Grüner Salat – Gewürzte Sahne – Limette	17,50 €
FOIE GRAS Mit Toast und Gewürzen	18,80 €
Auvergnatensalat Grüner Salat – Fourme d'Ambert – Cantal Doux Tuile – Au-vergne-Chiffonade- Schinken – Kartoffeln – Tomate	16,50 €
KNUSPRIGE ZIEGENZIEGE Brikblatt – Ziegenmist – Honig – grüner Salat	9,50 €
HAUSGEMACHTE TERRINE	8,00 €
POUNTI Schweinefleisch, Pflaumen, Mangoldblätter, Eier, Milch Mehl, Hefe	8,40 €

FLEISCH

KONFITIERTE ENTENBEINE Pommes – Grüner Salat	18,90 €
Geflügelcassée mit Sahne (Knoblauch – Petersilie) Pommes – Grüner Salat	19,90 €
RIB EYE - 250gr - Aubrac, Salers, Charolais Pommes – Grüner Salat	25,00 €
MILCHFILET - 350gr Pommes – Grüner Salat	35,00 €
GEGRILLTE ANDOUILLETTE AAAAA Echte Andouillette de Troyes – Pommes – Grüner Salat (Freundliche Vereinigung authentischer Andouillette-Liebhaber)	20,60 €
SAUCEN nach Wahl: MIT BLEU D'Auvergne – MIT PFEFFER	2,50 €
TARTAR - zubereitet - Bio-Ei Pommes – Grüner Salat	21,80 €
KALBSKOPF MIT GRIBICHE-SAUCE Und sein Gemüse	23,20 €
BIERSCHWEINEFUSS (20 Minuten warten) Pommes	22,80 €
TRUFFADE-UNTERSTÜTZUNG ERSETZT DIE GEPLANTE UNTERSTÜTZUNG	3,20 €

FISCHE, KREBSTIERE

FROSCHBEINE (aus gefrorenem) Knoblauch und Petersilie – Pommes	25,90 €
FISCH DES TAGES und seine Begleitung	23,50 €

SPEZIALITÄTEN

KLASSISCHER BURGER

Minutengehacktes Rindfleisch – zerdrückte Tomaten und gekochte Zwiebeln –
Fourme d'Ambert – Bäckerbrot – Pommes – Grüner Salat

19,70 €

BAUERNHOF-BURGER

Hähnchenfilet mariniert in Curry, Ziegenmist, zerkleinerten Tomaten
- Gekochte Zwiebeln - Honig - Altmodischer Senf - Bäckerbrot - Pommes -
Grüner Salat

19,70 €

ENTDECKUNGSTELLER

Pounti - Terrine - Auvergne-Schinken - Wurst - St. Nectaire -
Fourme d'Ambert – Auflaufförmchen mit Truffade – Grüner Salat

22,50 €

WARUM HABEN WIR DEN TITEL MEISTERRESTAURANT ERWORBEN?

Weil wir uns an die Ethik und Grundsätze dieser Gastronomiegemeinschaft halten.

Der 2007 auf Initiative des Ministeriums für KMU, Handel und Handwerk geschaffene Titel „Maitre Restaurateur“ ist der einzige vom Staat verliehene Titel für die französische Gastronomie.

Dieses im Verbrauchergesetz verankerte Label basiert auf Spezifikationen, die Professionalität und Qualifikation des Küchenchefs, Rückverfolgbarkeit und Saisonalität der Produkte kombinieren.

Mittlerweile gibt es den Titel bei fast 3.300 Gastronomen auf dem gesamten französischen Festland und in den überseeischen Departements. Er zeichnet hervorragende Betriebe aus, von Gasthäusern bis hin zu Gourmetrestaurants. Alle garantieren authentische Küche.

Sobald die Anfrage gestellt wird, findet in der Einrichtung ein Audit statt. Es basiert auf den 3 Aspekten der Gastronomie: der Küche, dem Raum, dem Service. Nach der Validierung wird der Titel vom Präfekten für einen Zeitraum von 4 Jahren verliehen und kann verlängert werden.

Mit diesem Titel werden alle Mitarbeiter von PUY DE LA LUNE geehrt, die sich seit 20 Jahren jeden Tag dafür einsetzen, ihre Kunden glücklich zu machen.



KÄSE

AUVERGNE-KÄSE

Saint Nectaire - Cantal Doux - Fourme d'Ambert

8,00 €



Eisbecher

HAUSGEMACHTE DESSERTS

FRISCHE NATÜRLICHE ANANAS

6,90 €

GOURMET-KAFFEE

8,40 €

CRÈME BRULÉE MIT Limettenschale

7,80 €

KNUSPRIGES SCHOKOLADEN-HASELNUSS-VANILLE-EIS

Schoko-Haselnuss-Puffreiskeks – Ganache – Vanilleeis

8,40 €

PROFITEROLLES (3 Kohlköpfe)

9,40 €

GEFRORENES SOUFFLÉ mit GET 27, SCHOKOLADENSAUCE

8,20 €

GOURMET-TEE

9,80 €

EIS-NOUGAT

8,50 €

TARTE TATIN und seine Kugel Vanilleeis

8,30 €

EISBECHER (3 KUGELN)

DEE DEE BRIDGEWATER 1 b. Rum-Rosine - 1 b.

7,80 €

Schokolade - 1 b. Aprikose – mazerierte Trauben – geröstete Mandeln und Haselnüsse STACEY KENT 1 b. Aprikose - 1 EL. Karamell mit Guérande-Salz - 1 b.

7,80 €

Vanille – Hausgemachte heiße Schokoladensauce ANNE SILA 2 b. Salzkaramell aus Guérande - 1 b. Kokosnuss - 2 cl Bailey's -

Chantilly Maison

9,20 €

CYRILLE AIMÉE 2 b. Schokolade - 1 b. Vanille - Schokoladenstückchen - Karamellsauce LISA EKDAHL 3 b. Limette - 2

cl Wodka Poliakov LOU TAVANO

7,80 €

1 b. Weinpflirsich - 1 b. Aprikose - 1 EL. Passion – Hausgemachter Chantilly – Coulis aus

roten Früchten SARAH

9,20 €

VAUGHAN 1b. Braun - 1b. Vanille - 1b. Guérande

9,20 €

Salzkaramell - Kastaniencreme

9,20 €

SHIRLEY HORN 1b. Vanille - 1 b. Rum-Traube - 1 b. Kokosnuss - 2 cl Weißer Antillen-Rum - Maison Chantilly TEREZ

MONTCALM 3 b. Vanille –

7,80 €

Hausgemachte heiße Schokoladensauce – Hausgemachter Chantilly

9,20 €

9,20 €

CHANTILLY-ERGÄNZUNG

1,50 €

EISCREME (AROMEN NACH WAHL)

Aprikose, schwarze Johannisbeere, Kaffee, Karamell mit Guérande-Salz, Schokolade, Limette, Erdbeere, Kastanie, Walnüsse

Kokosnuss, Leidenschaft, Weinpflirsich, Rum-Traube, Vanille

EISCREME ODER SORBET 3 KUGELN

7,50 €

EISCREME ODER SORBET 2 KUGELN

5,20 €

Handwerklich hergestellte Eiscreme und Sorbets von „GLACES DES ALPES“