

## BREADS &amp; BRIOCHE

## CROQUE MONSIEUR - 9,8

Gratiniertes Briochetoast mit Rinderpastrami, Käse, Senf-Mayonnaise, Béchamel, garniert mit Blattsalat - Spiegelei (+1)

**Empfehlung: Portion hausgemachte Frites**

## MADAME FLORENTINE - 11,9

Briochetoast mit pochiertem Ei, Avocado, karamellisierten Zwiebeln und Sauce Hollandaise + Lachs-Mayonnaise Tatar (+3,9)  
- Rinderschinken (+2,9) - Trüffel-Champignons (+2,9)

## SANDWICH AUX OEUFS - 8,9

Brioche Toast gefüllt mit Käserührei, karamellisierten Zwiebeln, Dillsenf und French Aioli  
- Speck (+1,9) - Lachstatar (+2,9) - Avocado (+2,5)

**Empfehlung: Portion hausgemachte Frites**

## PAIN PERDU - 8,9

Brioche-French-Toast mit Ahornsirup, Früchten und Zimt-Zucker  
- Schokosauce oder Karamellsauce (+ 1,5)

## INÈS - 10,5

Pochiertes Ei, Avocado, Schalotten und Crème fraîche auf Sauerteigbrot + Lachs-Mayonnaise Tatar (+3,9)

## FLEUR 3.0 - 11,9

Ziegenfrischkäse, Feigenkonfitüre, Honig, Rote Beete, Früchte und gerösteter Nussmix auf Sauerteigbrot

## EMILIE - 11,9

Avocado auf Hummus mit gegrillten Champignons und Cherrytomaten auf Sauerteigbrot + Fetakäse (+2,5)

## PIERRE - 8,9

knuspriges Sauerteigbrot mit cremigem Eieraufstrich, frischem Schmittlauch und ofengeschmorrtten Cherrytomaten, garniert mit Blattsalat

## CROISSANTS

## CROISSANT CLASSIQUE - 2,9

Unser duftendes Buttercroissant

## CROISSANT NOUGAT - 7,9

Nuss-Nougat-Mascarpone-Crème, Karamel und Nussmix

## CROISSANT PISTACHE - 7,9

Pistazien-Crème und Honig

## CROISSANT SCHINKEN &amp; KÄSE - 7,9

Rinderschinken, Käse, Salat, Tomate, Gurke und Mayonnaise

## PETIT-DÉJEUNER

## CREMIGES KRÄUTER-RÜHREI - 7,9

- Käse (+1,5) - Trüffel-Pesto (+2,5)

## GEMÜSEPFANNE MIT EIERN - 9,5

- Rinderschinken (+2,5)

## KLASSISCHES OMELETTE - 7,9

- Käse (+1,5) - Rinderschinken (+1,5) - Gemüse (+ 1,5)

## QUICHE LORRAINE - 10,9

Speck, Zwiebeln, Thymian, garniert mit Blattsalat

## QUICHE DUXELLES - 11,9

Getrüffelte Pilze, Spinat, Camembert, garniert mit Blattsalat

## QUICHE DU JOUR

Fragen Sie gerne unser Servicepersonal über das Tagesangebot

## PLACHE MIXTE - 9,9 jede weitere Person (+3,9)

Gemischte Frühstücksplatte mit einer Variation aus Käse, Schinken, Gemüse, Konfitüre, Butter und frischen Früchten

## BOL DE CÉRÉALES - 8,9

Bowl mit Joghurt, Granola, frischen Früchte, Mandeln, Walnüssen und Beerenkonfitüre

## DÉJEUNER

ab 12:00

## SOUPE À L'OIGNON - 4,9

Pariser Zwiebelsuppe mit Gruyère-Käse-Brot überbacken

## TARTARE DE BOEUF - KL. 16,9 / GR.29

Tatar vom Rind mit Kapern, Schalotten, Butter, Eigelb, Senf-Mayonnaise und knusprigem Baguette

**Empfehlung: Portion hausgemachte Frites**

## PÂTES AUX TRUFFES - 12,9

Linguini Pasta mit Trüffel in einer Riesling-Sahne-Sauce und Parmesan

## COQ AU VIN - 13,9

Hühnerkeule in Burgunder-Jus, mit geschmortem Wurzelgemüse, Perlzwiebeln und Thymian serviert mit Kartoffelpüree

## LES MOULES - 16,9

Miesmuscheln in Rieslingsud mit Sellerie, Karotten, Zwiebeln und Knoblauch, dazu Baguette

**Empfehlung: Portion hausgemachte Frites**



# LE PIC

BRASSERIE - CAFÉ - BAR

SAT & SUN: 09:30AM - 4PM  
FROM 5PM EVENING MENU

## BREADS & BRIOCHE

---

### CROQUE MONSIEUR - 9,8

gratinated brioche toast with beef pastrami, cheese, mustard mayonnaise, béchamel, served with salad + fried egg (+1)

**recommendation: portion of homemade fries**

### MADAME FLORENTINE - 11,9

toast with a poached egg, avocado, caramelized onions and hollandaise sauce + salmon mayonnaise tartare (+3,9)  
- beef ham (+2,9) - truffle mushrooms (+2,9)

### SANDWICH AUX OEUFS - 8,9

brioche toast filled with scrambled eggs, cheese, caramelised onions, dill mustard and french aioli + bacon (+1,9)  
- salmon mayonnaise tartare (+2,9) - avocado (+2,5)

**recommendation: portion of homemade fries**

### PAIN PERDU - 8,9

brioche french toast with butter, maple syrup and fruits  
-with chocolate sauce or caramel sauce (+1,5)

### INÈS - 10,5

poached egg on avocado, shallots, crème fraîche on sourdough bread + salmon mayonnaise tartare (+3,9)

### FLEUR 3.0 - 11,9

goat-cream cheese, fig jam, honey, pistachio and roasted nuts on sourdough bread

### EMILIE - 11,9

avocado on hummus with grilled mushrooms and cherry tomatoes on sourdough bread - feta cheese (+ 2,5)

### PIERRE - 8,9

crispy sourdough bread with creamy egg spread, fresh chives and oven braised cherry tomatoes, served with salad

## CROISSANTS

---

### CROISSANT CLASSIQUE - 2,9

our classic butter croissant

### CROISSANT NOUGAT - 7,9

filled with nougat-mascarpone cream, caramel and nuts

### CROISSANT PISTACHE - 7,9

filled with pistachio cream and honey

### CROISSANT HAM & CHEESE - 7,9

filled with ham, cheese, lettuce, tomato, cucumber, mayonnaise

## PETIT-DÉJEUNER

---

### CREAMY HERB SCRAMBLED EGGS - 7,9

- cheese (+1,5) - truffle pesto (+2,5)

### VEGETABLE PAN WITH EGGS - 9,5

- beef ham (+2,5)

### CLASSIC OMELETTE - 7,9

- cheese (+1,5) - beef ham (+1,5) - vegetables (+1,5)

### QUICHE LORRAINE - 10,9

filled with bacon, onions, thyme, herb cream and salad

### QUICHE DUXELLES - 11,9

truffled mushrooms, spinach, camembert and salad

### QUICHE DU JOUR

ask our service staff about the day offer

### PLACHE MIXTE - 9,9 each additional person (+3,9)

mixed breakfast plate with a variety of cheese, ham, vegetables, jam, butter and fresh fruits

### BOL DE CÉRÉALES - 8,9

bowl with yoghurt, granola, fresh fruits, almonds, walnuts and berry jam

## LUNCH

from 12:00

### SOUPE À L'OIGNON - 4,9

parisian onion soup baked with gratinated Gruyère cheese bread

### TARTARE DE BOEUF - SMALL 16,9 / LARGE 29

spiced beef tartare with capers, red onion, butter, egg yolk, mustard mayonnaise and baguette

**recommendation: portion of homemade fries**

### PÂTES AUX TRUFFES - 12,9

linguini pasta with truffle in Riesling-cream sauce and parmesan

### COQ AU VIN - 13,9

chicken leg in red wine sauce, with braised root vegetables, pearl onions and thyme, served with mashed potatoes

### LES MOULES - 16,9

mussels in Riesling stock with celery, carrots, onions and garlic, served with baguette

**recommendation: portion of homemade fries**

ENGLISH

