

BIENVENUE

AU



BONJOUR

mon ami et mon amour

ein Kurztrip nach Frankreich ist zurzeit nicht möglich? Kein Problem, wir entführen dich in unserer Brasserie.

Altes Vintage, elegantes Interior bunt gemischt mit einem modernen Twist, dass entsteht wenn Vater und Sohn zusammenarbeiten und euch ein Lokal präsentieren, welches es so in Wien noch nicht gegeben hat.

Niemals mit dem Status quo zufrieden geben und unsere Gäste jedes Mal aufs Neue überraschen, ist unsere Priorität.

Déjà Vu? Wir bieten dir zu jeder Tageszeit etwas, egal ob Kaffee, Frühstück, Mittagstisch, Dinner, Cocktails oder auch Catering für euer nächstes Event, dass Le Pic verpflegt euch!

Unsere Suche nach neuem und köstlichem hört nicht auf!

Selten passiert es, dass du vielleicht doch nichts findest, aber unsere Küche wäre nicht unsere Küche, wenn sie dir nicht dennoch etwas passendes zaubern könnte, frag einfach bei unserem Personal nach.

Geniesst es bei uns!

“un lieu de plaisir pour tout occasion”, “ein Ort für jede Zeit”

Folgt oder markiert uns gern auf Instagram oder Facebook

@lepicbrasserie



LES CROISSANTS

Patrice 2,9
unser duftendes Buttercroissant
-our classique butter croissant

Louis 4,8
gefüllt mit Nougatcreme, frische Früchte der Saison
-filled with a nougat cream, with fresh seasonal fruits

Julien (Veg.) 5,5
gratinierter Camembert, hausgemachtem Pistazien-Honig
-gratinated Camembert, homemade pistachio honey

Etienne 5,9
gefüllt mit feinem Putenschinken, Gurke, Butterkäse,
Mayonnaise, Salat
-filled with fine turkey ham, cucumber, butter
cheese, mayonnaise, lettuce

Henry 5,9
gefüllt mit Käse-Rührei, Speck, Schnittlauch
-filled with cheese scrambled egg, bacon, chives

VOS PAINS

-Baguette	2,8
-Sauerteigbrot	2,8
-Sour Dough Bread	
-gem. Brotkorb	3,5
-mixed Bread basket	
Croissant	2,9



le Bol Labné (Veg.) 7,9
Frischkäsecreme aus Joghurt mit Bulgur, geschmorten Tomaten,
Oliven, Gurken, frische Minze, Dille, Olivenöl, bunter Pfeffer
-Cream cheese made from yoghurt with bulgur, braised tomatoes,
olives, fresh mint, dill, olive oil and colored pepper

le Bol d'yaourt 6,9
Skyr-Joghurt, frische Früchte der Saison, knuspriges Granola,
Chiasamen
-Skyr in a glass, fresh seasonal fruits, crispy granola, chia seeds

Pain perdu 6,9
French-Toast mit Crème Fraîche, Beerenmix
-French toast with crème fraîche, berry mix

LES OEUFS

Camille (Veg.) 6,9
cremigeges Kräuter-Rührei aus drei Eiern
-creamy herbed scrambled eggs made from three eggs

Cécile (Veg.) 7,5
zwei pochierte Eier auf Naturjoghurt, flüssiger
Paprika-Minz-Butter, frischer Dille
-two poached eggs on natural yoghurt, liquid paprika-
mint butter, fresh dill

Céleste (Veg.) 8,9
orientalische Gemüsepfanne mit drei Eiern
-oriental vegetable pan with three eggs

LES PAINS

unsere Brote köstlich belegt, mit Salat garniert
our breads deliciously topped, garnished with a salad

Élian (Vegan) 7,9
Oliven-Tapenade, Tomaten, frische Kresse, Schnittlauch, Olivenöl
-Olive tapenade, tomatoes, fresh cress, chives, olive oil

Emma (Vegan) 7,9
gegrillte Zucchini auf Hummus, geröstete pinienkerne, rosa pfeffer
-Grilled zucchini on hummus, roasted pine nuts, pink pepper

Amélie 8,9
ein weichgekochtes Bio-Ei auf Avocado, Räucherlachs, Schalotten, Oberskren
-Soft-boiled organic egg on avocado, smoked salmon, shallots, horseradish

Margaux (Veg.) 8,9
marinierte Pilze auf Crème fraîche, Schnittlauch, mit Gryère-Käse gratiniert
-Marinated mushrooms on crème fraîche, chives, gratinated with Gryère cheese

Élise (Veg.) 8,9
geschmorte Ofen-Oregano Tomaten, Labné mit geriebenem Fetakäse und Kresse
-Braised oven oregano-tomatoes, labné with grated feta cheese and cress

Inès (Veg.) 8,5
ein pochiertes Ei auf Avocadosmash, Jungzwiebel
-Poached egg on avocado mash, spring onion

Fleur (Veg.) 9,5
flambierter Ziegenkäse auf Crème fraîche, Feigenmarmelade, Früchte/Obst der Saison und gerösteten Mandeln
-Flambéed goat cheese on crème fraîche, fig jam, seasonal fruit and roasted almonds

SOUPES

- Soupe à l'oignon (Veg.) 7,9
 Zwiebelsuppe nach Art der Pariser Marktfrauen mit Gruyère-Käse-Baguette überbacken
 -Onion soup in the style of the Parisian market women, gratinated with Gruyère cheese baguette
- Bouillabaisse 14,9
 Fischsuppe aus der Provence mit allerlei Fischarten, Parmesan-gratiniertes-Baguette und French-Aioli-Sauce
 -Fish soup from Provence with a selection of our fish, parmesan gratin baguette and French aioli sauce

ENTRÉE

- Tartare de boeuf 15,90
 120gr. gewürztes Tatar vom Rind mit Kapern, Schalotten, Butter, Brunnenkresse, dazu getoastetes Schwarzbrot oder Baguette
 -120 g spiced beef tartare with capers, shallots, butter, watercress, with toasted black bread or baguette
- le nid d'oeufs (Veg.) 8,9
 gold gebackenes Bio-Ei mit Trüffel-Senfmayonnaise mit gedünstetem Blattspinat, Kresse
 -golden-baked organic egg with truffle-mustard mayonnaise with steamed spinach leaves, cress
- une combinaison d'entrée für 2. Person 19,9
 eine Variation aus Falafel, Pistazien Hummus, Taboulè, marinierte Oliven, Ratatouille, Pimientos und Feta
 -a variation of falafel, pistachio hummus, tabboule, marinated olives, ratatouille, pimientos and feta
- Carpaccio de tomates 12,9
 Tomaten-Carpaccio, Rucola-Salat mit Feta, roten Zwiebel und Zitronen-Oliven Dressing
 Tomato carpaccio, rocket salad with feta, red onion and lemon and olive dressing

VOS SALADES

- Poulpe grillé 15,9
 gegrillter Oktopus mit Kartoffelwürfel & Fenchel auf einem Salatbeet, Kapern, Tomaten, Kräuter-Aioli
 -grilled octopus with cubed potatoes & fennel on a bed of lettuce, capers, tomatoes, herb aioli
- Déjà-Vu (Veg.) 15,9
 gratinierter Ziegenkäse auf einem Salatbeet, gebratene Rote Beete, Obst/Früchte der Saison, hausgemachter Feigen-Senf Dressing
 -gratinated Goat cheese on a bed of lettuce, roasted beetroot, fruits of the season, homemade fig and mustard dressing
- Salade de Poulet Croustillant 14,5
 Hühnerfilets in Cornflakes Panade auf Gurken-Rettich Salat, Frühlingzwiebel, Sesam, Kräuter-Aioli Dressing
 -Chicken fillets breaded in corn flakes on a cucumber and radish salad, spring onions, sesame seeds
- Salade de Taboulé et d'haloumi (Veg.) 14,9
 gegrillter Halloumi mit Taboulé und Kirschtomaten, Gurken, Radieschen, Jungzwiebel, Lettuce, Minze
 -grilled halloumi with cherry tomatoes, radishes, spring onions, lettuce, mint

DESSERTS

- Käseteller 14,9
 ausgewählte Käsevariation angerichtet mit saisonalen Früchten/Obst, Nüssen und Feigen-Senf
 -Selected cheese variety served with seasonal fruits, nuts and fig mustard
- Mousse au chocolat 9,5
 weißes & dunkles Schokomousse, knusprig geröstete Nüsse auf einem Beerenspiegel
 -white and dark chocolate mousse, crispy roasted nuts on a berry platter
- Crème brûlée Tarte 7,9
 weiche Sahne-Ei-Creme auf einem Mürbteigboden und einer knusprigen Zuckerschicht
 -soft cream with egg on a shortcrust pastry base and a crispy sugar layer

Club Monsieur 15,9
 Hausgemachtes Sauerteigbrot, gegrillter Hühnerbrust, Butterkäse, Senf-Mayonnaise, mit Käse gratiniert und Classique Frites
 -Homemade sourdough bread, grilled chicken breast, butter cheese, mustard mayonnaise, gratinated with cheese and classique fries

Quiche Lorraine 11,9
 Gefüllt mit Speck, Zwiebeln, Thymian, Kräuter-Rahm und Blattsalat
 -Filled with bacon, onions, thyme, herb cream and lettuce

Quiche Duxelles (Veg.) 12,5
 Mit getrüffelter Pilzvariation, gratiniertem Camembert, Kräuter-Rahm und Blattsalat
 -With truffled mushrooms, gratinated camembert, herbal cream and lettuce

Hamburger de poisson 14,9
 Zander in Cornflakes Panade, Sauce-Tartare, Cheddar, Salzgurken, Tomate mit Classique Frites
 -Pikeperch in corn flakes breading, tartare sauce, butter cheese, pickled cucumber, tomato with classique fries

Aubergine farcie (Vegan) 14,9
 Geschmorte/flambierte Aubergine gefüllt mit Couscousgemüse, Tomaten-Concassée, Pinienkerne, Jungzwiebel, Minz-Joghurt
 - optional mit geriebenen Fetakäse (+ 1,8 EUR)
 -Braised / flambéed aubergine filled with couscous vegetables, tomato concassée, pine nuts, spring onions, mint yoghurt
 - optionally with grated feta cheese (+ 1,8 EUR)

Brochette de viande 17,9
 Spieße vom Rind- und Lamm Faschiertem gegrillt auf Bulgur und Gemüse
 -Skewers of minced veal and lamb grilled on bulgur and vegetables

Chicken á la Française 14,9
 in Ei und Käse de France gebackenes Hühnerschnitzel, mit einer Zitronen-Kräuter-Wein-Sauce, dazu Kartoffelpüree
 -Schnitzel from the Chicken baked in egg and cheese de France, with a lemon-herb and wine sauce, served with mashed potatoes

Les Moules 20,9
 Miesmuscheln in einem Weißweinsud mit Sellerie, Karotten, Zwiebeln und Knoblauch, serviert mit knusprigem Baguette
 -Mussels in a white wine stock with celery, carrots, onions and garlic, served with a crispy baguette

Canard grillé 18,9
 Gegrillte Entenbrust auf Kokos-Süßkartoffelpüree mit gegrillten Pilzen der Saison
 -Grilled duck breast on mashed coconut-sweet potatoes with grilled seasonal mushrooms

ACCOMPAGNEMENTS

Beilagen

frites		Beilagensalat wahlweise mit	4,9
- classique	3,9	Side salad optionally with	
- mariniert	4,5	- Zitronen-Olive (Lemon-Olive)Dressing	
		- Feige-Senf (Fig-Mustard)	
		- Kräuter Aioli (Herb-Aioli)	
Pinienkerne Bulgur (Pine nuts bulgur)	5,9	Brotkorb gemischt (bread basket)	kl. 3,5
- mit gebratenem Gemüse	6,9		gr. 4,9
Grillgemüse (grilled vegetables)	6,9	hausgemachte	
		SAUCES et DIPS je 2,9	
Kartoffelpüree (mashed potatoe)	5,9	French - Aioli	
- getrüffelt	6,9	Trüffel-Mayonnaise	
		Chillisauc (Salsa Macha)	
Falafel mit Pistazien Hummus	7,9		
Pistazien Hummus	4,9		