

BIENVENUE

AU





## LES CROISSANTS

- Patrice** 2,9  
Unser duftendes Buttercroissant  
-Our classique butter croissant
- Louis** 4,8  
Gefüllt mit Schoko-Nuss-Nougatcreme, Obst/Früchte  
-Filled with a nougat cream, with fresh seasonal fruits
- Julien (Veg.)** 5,5  
Gratiniertes 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

## LES OEUFS

- Camille (Veg.)** 7,9  
Cremiges Kräuter-Rührei aus vier Eiern  
-Creamy herbed scrambled eggs made from four 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

- Fondue au camembert** für 2. Person 14,9  
250g cremiger Camembert Fondue mit Walnüssen, Granatapfel, Preiselbeeren, Rosmarin, knuspriges Baguette  
-250g creamy Camembert fondue with walnuts, pomegranate, cranberries, rosemary, crispy baguette

- Le Bol de yaourt** 6,9  
Skyr-Joghurt, frische Früchte der Saison, knuspriges Granola, Waldbeersauce, Chiasamen  
-Skyr in a glass, fresh seasonal fruits, crispy granola, chia seeds

## TOASTS BRIOCHÉS

- Croque monsieur** 7,9  
Brioche-Toast mit Putenschinken, Gruyère-Käse, Senf-Mayonnaise  
Brioche toast with turkey ham, Gruyère cheese, mustard mayonnaise

- Croque truffe** 10,5  
Brioche-Toast mit Kräuter-Trüffel-Pesto, Feta, Avocado  
Brioche toast with herb and truffle pesto, feta and avocado

- Croque rempli** 8,9  
Brioche-Toast mit Brie, Preiselbeer-Konfitüre, Nüsse  
-Brioche toast with brie, crème fraîche, cranberry jam, nuts

- Pain perdu** 6,9  
Original Brioche-French-Toast mit Butter  
-Original brioche French toast with butter

- Optional mit Ahornsirup, Schokosauce oder Karamellsauce + 1,9  
-Optional with maple syrup, chocolate sauce or caramel sauce + 1,9

## LES PAINS GARNIS

unsere Brote köstlich belegt, mit Salat garniert

- Émma (Vegan)** 7,9  
Gegrillte Zucchini auf Rote-Beete-Hummus, geröstete pinienkerne, rosa pfeffer  
-Grilled zucchini on hummus, roasted pine nuts, pink pepper

- Elian** 11,9  
Merguez Wurst auf Senf-Mayonnaise, karamellisierten Curry-Zwiebel, Schnittlauch und mit Käse gratiniert  
Merguez sausage on mustard mayonnaise, caramelized curry onions, chives and gratinated with cheese

- Inès** 8,5  
Ein pochiertes Ei auf Avocado, Schalotten, Oberskren -Optional mit Räucherlachs +2,0  
-A poached egg on avocado, shallots, horseradish -optional with smoked salmon +2.0

- 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  
Gegrillter Halloumi, karamellisierte Rote-Beete Würfel auf Labné-Joghurt  
-Grilled halloumi, caramelized beetroot cubes on labné yoghurt

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

## SOUPE

Soupe à l'oignon (Veg.) 8,9

Zwiebelsuppe nach Art der Pariser Marktfrauen mit Gruyère-Käse-Brot überbacken  
-Onion soup in the style of the Parisian market women, gratinated with Gruyère cheese bread

Vorsp. / Hauptsp.  
14,9 / 22,9

Bouillabaisse

Fischsuppe aus der Provence mit allerlei Fischarten, Safranblüten, Gruyère-gratiniertes-Baguette, French-Aioli-Sauce  
-Fish soup from Provence with a selection of our fish, saffron blossoms, Gruyère gratin baguette, French aioli sauce

Soupe aux lentilles rouges (Vegan) 6,9

Linsensuppe aus gekochten roten Linsen mit Minze und Granatapfel  
-Lentil soup made from boiled red lentils with mint and pomegranate

## ENTRÉES

Tartare de boeuf 120gr. / 240gr.  
15,9 / 24,9

Gewürztes Tatar vom Rind mit Kapern, Schalotten, Butter, Senf-Mayonnaise, dazu getoastetes Baguette  
-Spiced beef tartare with capers, shallots, butter, mustard mayonnaise, with toasted baguette

Escargots au vin rouge 12,9

1/2 duzend eingelegte Weinbergschnecken in einem Burgunder-Sud, mit Kräuterbutter gratiniert, dazu Baguette  
-Half a dozen pickled escargots in a Burgundy brew, gratinated with herb butter, with a baguette

Crevettes grillées 18,9

4 Stk. Black-Tiger Riesengarnelen vom Grill, getrocknete Tomaten, Pinienkerne, Knoblauch-Kräuterbutter dazu Baguette  
4 pcs. Black-Tiger king prawns from the grill, sun-dried tomatoes, pine nuts, garlic herb butter and baguette

Carpaccio de Betteraves 12,9

Gegrillter Ziegenkäse auf einem Rote Beete Carpaccio, Blattsalat, Walnüsse und einer Feigen-Konfitüre  
-Grilled goat cheese on a beetroot carpaccio, lettuce, walnuts and a fig jam

Poulpe grillé 15,9

Gegrillter Oktopus mit Kartoffelwürfel & Fenchel auf einem Salatbeet, Kapern, Tomaten und Kräuter-Aioli  
-Grilled octopus with cubed potatoes & fennel on a bed of lettuce, capers, tomatoes and herb aioli

## LES VIANDES

Küchenzeit  
Mo-So, Feiertage:  
17:00 - 23:00 Uhr

- Coq au vin 15,9  
Hühnerkeule in einer Rotweinsauce, mit geschmortem Wurzelgemüse, Perlzwiebel und Thymian  
-Chicken legs in a red wine sauce, with braised root vegetables, pearl onions and thyme
- Côte de Boeuf 39,0  
350 g österreichisches Dry Aged Steak von der Hochrippe  
-350g Austrian dry aged steak from the prime rib
- Boeuf Bourguignon 18,9  
Langsam geschmortes Rindfleisch in Burgunder Wein mit Rüben, Karotten Stücken und Champignons  
-Slowly braised beef in Burgundy wine with beets, pieces of carrots, mushrooms
- Foie de veau 16,9  
Zart gebratene Kalbsleber mit karamellisierten Apfelspalten, Thymian und geschmorten Rotwein-Zwiebeln  
-Tenderly roasted veal liver with caramelized apple wedges, thyme and braised red wine onions
- Canard grillé 17,9  
Rosa gegrillte Entenbrust mit sautierten Regenbogen Karotten auf Honig-Jus  
-Pink grilled duck breast with sautéed rainbow carrots on honey jus
- Côtelettes d'agneau 18,9  
lang geschmorte Lammstelze auf Tomaten-Concassée und Joghurt  
-Long braised lamb pork on tomato concassée and yoghurt

## LES VÉGÉTARIENS

- gratin à la truffe 13,8  
Kartoffel-Trüffel-Gratin auf vegetarischem Jus mit Blattsalat serviert  
-Potato and truffle gratin with fresh black truffle served on a vegetarian jus with lettuce
- Aubergine farcie (Vegan) 14,9  
Geschmorte Aubergine gefüllt mit Gemüse, Tomaten-Concassée, Walnüsse und Couscous -opt. mit Fetakäse (+ 2,0 EUR)  
-Braised aubergine stuffed with vegetables, tomato concassée, walnuts and couscous -opt. with feta cheese (+ 2.0 EUR)
- Pâtes aux truffes 18,9  
Linguine Pasta mit echten Trüffel-Perlen in einer Weißwein-Sahne-Sauce  
-Linguine pasta with real truffle caviar in a white wine and cream sauce

## LES DORÉS

1. Person / 2. Personen

- Plateau de la mer 37,9 / 68,9  
Gemischte Fischplatte aus Branzinofilet, Black Tiger Garnelen vom Grill, Miesmuscheln, Riesenkalmar, Tagesfisch und Grillgemüse  
-Mixed fish platter made from brandy fillet, king prawns from the grill, mussels, giant squid, fish of the day and grilled vegetables
- 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

## ACCOMPAGNEMENTS

Beilagen für die Mitte

Küchenzeit  
Mo-So, Feiertage:  
17:00 - 23:00 Uhr

Frites			
- classique	4,9		
- mariniert	5,9		
- überbacken	6,9		
		Brotkorb	kl. 3,5
		(Bread basket)	gr. 4,9
Kartoffelpüree	5,9	1/2 Kräuter-Knoblauch Baguette	6,9
(Mashed potatoe)		(Herbal Garlic Baguette)	
- getrüffelt (truffled)	6,9	-optional mit Käse gratiniert	8,4
Couscous mit Mandeln	6,9		
(Couscous with almonds)		Blattsalat	kl. 4,3
- mit gebratenem Gemüse	7,9	(Leaf lettuce salad)	gr. 5,9
(with grilled vegetables)			
Grillgemüse	6,9	Gemischter Salat	kl. 5,3
(Grilled vegetables)		(Mixed salad)	gr. 6,9
		hausgemachte	
Kartoffel-Gratin	4,9	SAUCES et DIPS je 2,9	
cremigies Risotto	5,9	French - Aioli	
-mit Champignons	6,9	Trüffel-Mayonnaise	
		Chillisauc	
Spinat-Kartoffel	5,9	Grüne Pfeffer-Rahmsauce	
Bratkartoffel	5,9		

### unsere EMPFEHLUNG:

#### Fondue de camembert doux

für 2. Person 14,9

250g cremiger Camembert Fondue mit Walnüssen, Granatapfel, Preiselbeeren, Rosmarin,

knuspriges Baguette

-250g creamy Camembert fondue with walnuts, pomegranate, cranberries, rosemary, crispy baguette

## DESSERTS

### Käseteller

16,9

Ausgewählte Käsevariation angerichtet mit saisonalen Früchten/Obst, Nüssen und Feigen-Senf

-Selected cheese variety served with seasonal fruits, nuts and fig mustard

### 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

### Pomme au four

10,9

Bratapfel mit einer Cranberry-Mandel-Marzipanfüllung und Vanille-Zimteis

-Baked apple with a cranberry-almond-marzipan filling and vanilla-cinnamon ice cream

### 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

Für Allergeninformationen wenden Sie sich bitte an unser geschultes Personal.

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive aller gesetzlichen Steuern. **TIP is NOT included**