

# Menu du jour

## TAGESKARTE

Soupe à l'oignon (Veg.)	Pariser Zwiebelsuppe mit Gruyère-Käse-Brot überbacken -Parisian onion soup baked with gratinated Gruyère cheese bread	4,5
Déjà-Vu (Veg.)	gegrillter Ziegenkäse mit Pistazien-Honig, gebratener Rote Beete, Blattsalat, Obst/Früchte, Mandeln -grilled goat cheese with pistachio honey, beetroot, salad, fruits, almonds	15,9
Salade de ratatouille	Blattsalat mit gegrilltem Gemüse, Couscous, Granatapfel, Minze, mit French-Kräuter-Aioli oder Feigen-Senf Dressing -Salad with grilled vegetables, couscous, pomegranate, mint, with French herb aioli or fig mustard dressing	13,9
	-knuspriger Feta (crispy feta)	+5,5
	-Flank Steak Streifen (flank steak strips)	+6,9
	-Hühnerstreifen (chicken strips)	+4,9
	-Lachsfilet (salmonfilet)	+6,9
	-Garnelen (3Stk.) (prawns)	+8,9
Croque monsieur	Gratinierter Brioche-Toast mit Rinderpastrami, karamellisierten Schalotten, Käse, Senf-Mayonnaise, Frites und French Aioli - opt. mit Spiegelei (+2,0 EUR) -Gratinated brioche toast with beef pastrami, caramelized shallots, cheese, mustard mayonnaise, fries and french aioli - opt. with fried egg (+2.0 EUR)	15,9
Escargots	1/2 dutzend eingelegte Weinbergschnecken in einem Burgunder-Sud, mit Kräuterbutter gratiniert, dazu Baguette -Half a dozen pickled escargots in a Burgundy brew, herb butter, baguette	12,9
Les Moules	Miesmuscheln in Weißweinsud mit Sellerie, Karotten, Baguette -mit Frites und French Aioli (+2,0 EUR) -Mussels in a white wine brew with celery, carrots and baguette -with fries and french aioli (+2,0 EUR)	14,9
Chicken á la Française	In Ei und Parmesan gebackenes Hühnerfilet, mit einer Zitronen-Kräuter-Weinsauce und Kartoffelpüree -Chicken fillet fried in egg and parmesan, lemon-herb-winesauce, mashed potatoes	15,9
Patate douce au four (Vegan)	Ofensüßkartoffel gefüllt mit Ratatouillegemüse, serviert mit Blattsalat -opt. mit Fetakäse (+2,5 EUR) -Baked sweet potatoe with ratatouille vegetables, served with salad -opt. with feta cheese (+2.5 EUR)	14,9
cèpes et truffe (Veg.)	Steinpilz Gnocchi mit einer Trüffel-Spinat-Sauce und Parmesan -Porcini mushroom gnocchi with truffle spinach sauce and parmesan	14,9
Inès (Veg.)	Belegtes Sauerteigbrot mit pochiertem Ei, Avocado, Schalotten und Crème fraîche -Optional mit Lachstartar (+3,9 EUR) -Sourdough bread with poached egg, avocado, shallots and crème fraîche - Optional with salmon tartare (+3.9 EUR)	10,5
Jade	Sauerteigbrot mit Tatar vom Rind, Kapern, Schalotten, Senf Mayonnaise -sourdough bread with beef tartare, capers, shallots, mustard mayonnaise	12,9
Quiche Duxelles (Veg.)	Mit getrüffelten Pilzen, gratiniertem Camembert, Kräuter-Rahm, Blattsalat -With truffled mushrooms, gratinated camembert, herbal cream and salad	13,9
Quiche Lorraine	Gefüllt mit Speck, Zwiebeln, Thymian, Kräuter-Rahm, garniert mit Blattsalat -Filled with bacon, onions, thyme, herb cream and salad	12,9



## LES CROISSANTS

- Patrice** 2,9  
Unser duftendes Buttercroissant  
- mit Konfitüre (+1,0 EUR)  
-Our classique butter croissant  
-with Jam (+1,0 EUR)
- Louis** 4,8  
Gefüllt mit Schoko-Nuss-Nougatcreme, Obst/Früchte  
-Filled with a nougat cream, with fresh seasonal fruits
- Julien (Veg.)** 5,9  
Gratinierter Camembert, Obst/Früchte, Honig  
--Gratinated Camembert, fruits, honey
- Etienne** 6,9  
Gefüllt mit feinem Putenschinken, Gurke, Butterkäse, Mayonnaise, Salat  
-Filled with fine turkey ham, cucumber, butter cheese, mayonnaise, lettuce

## LES OEUFS

- Camille (Veg.)** 7,9  
Cremiges Kräuter-Rührei aus vier Eiern  
-Creamy herbed scrambled eggs made from four eggs
- Cécile (Veg.)** 8,5  
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.)** 9,5  
Orientalische Gemüsepfanne mit drei Eiern  
-opt. mit würziger Rindswurst (+2,5 EUR)  
-Oriental vegetable pan with three eggs  
- opt. with spicy beef sausage (+2.5 EUR)

### bol de céréales

Bowl mit Kokos-Joghurt, Granola, Obst/Früchte, Mandeln, Walnüsse und Beerenkonfitüre

Bowl with coconut yoghurt, granola, fruits, nuts and berry jam

8,9

### assiette mixte

gemischte Gemüseplatte mit Oliven, Fetakäse uvm.

-opt. mit würziger Rindswurst (+3,5 EUR / 1,7 EUR)

Mixed vegetable platter with olives, feta cheese and more.

- opt. with spicy beef sausage (+3.5 EUR / 1.7 EUR)

für 2. Person 13,9

für 1. Person 7,9

## LES PAINS GARNIS

unsere Brote köstlich belegt, mit Salat garniert

- Émma (Vegan)** 9,5  
Gegrilltes Gemüse auf veganem Maisaufstrich, Kräuter de province -Opt. mit Fetakäse (+2,5 EUR)  
-Grilled vegetables on vegan corn spread, herbs de province - Opt. with feta cheese (+2.5 EUR)

- Inès** 10,5  
Ein pochiertes Ei auf Avocado, Schalotten, Crème fraîche,-Optional mit Lachstatar (+3,9 EUR)  
A poached egg on avocado, shallots, crème fraîche,- optional with salmon tartare (+3.9 EUR)

- Jade** 11,9  
Gewürztes Tatar vom Rind, Kapern, Schalotten, Butter-Senf Mayonnaise  
-Spiced beef tartare, capers, shallots, butter-mustard mayonnaise