



# LE PETIT-DEJEUNER

Sa & So: 09:30 - 14:00  
ab 14:30 Abendkarte

## Frühstück

- LES CROISSANTS**
- Patrice** 2,9  
Unser duftendes Buttercroissant  
-Our classique butter croissant
- Louis** 4,8  
Gefüllt mit Schoko-Nuss-Nougatcreme, Obst/Früchte  
-Filled with nougat cream, with fresh seasonal fruits
- Julien (Veg.)** 5,9  
Gratinierter Camembert, Obst/Früchte, Honig  
-Gratinated Camembert, fruits, honey
- Henry** 7,4  
Gefüllt mit Käse-Rührei, Speck, Schnittlauch  
- mit Lachstatar (+2,0 EUR)  
-Filled with cheese scrambled egg, bacon, chives  
-with salmon tartare (+2,0 EUR)

- Fondue au camembert** für 2. Person 17,9  
250g Camembert Fondue mit Waldbeeren Konfitüre,  
Granatapfel, Mandeln, knuspriges Baguette  
-250 g Camembert fondue with wild berry jam, pomegranate,  
Almonds, crusty baguette
- bol de céréales** 8,9  
Bowl mit Kokos-Joghurt, Granola, Obst/Früchte, Mandeln,  
Walnüsse und Beerenkonfitüre  
-Bowl with coconut yoghurt, granola, fruits, nuts and berry jam
- assiette mixte** für 2. Person 13,9  
für 1. Person 7,9  
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)

## 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  
-mit würziger Rinderwurst (+2,5 EUR)  
-Oriental vegetable pan with three eggs  
-with spicy beef sausage (+2.5 EUR)

## TOASTS BRIOCHÉS

- Croque monsieur** 8,9  
gratinierter Brioche-Toast mit Pastrami vom Rind, Käse, Senf-Mayonnaise  
-Gratinated brioche toast with beef pastrami, cheese, mustard mayonnaise
- Croque truffe** 10,5  
Brioche-Toast mit Trüffel-Pesto, Champignons, Mozzarella und Mayonnaise  
-Brioche toast with truffle pesto, mushrooms, mozzarella and mayonnaise
- Croque rempli** 8,9  
Brioche-Toast mit Brie, Heidelbeer Konfitüre, Nüsse  
-Brioche toast with brie, blueberry jam, nuts
- Pain perdu** 8,9  
Original Brioche-French-Toast mit Butter, Ahornsirup und Früchten  
-Original brioche French toast with butter, maple syrup and fruits  
-mit Schokosauce oder Karamellsauce + 1,9  
-with chocolate sauce or caramel sauce + 1.9

## 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)
- Gisèle** 11,5  
Thunfisch-Mayonnaise, mit weichem Ei und Lauchzwiebel auf Tomatenaufstrich  
-Tuna mayonnaise with soft-boiled egg and spring onions on tomato spread
- Élian** 11,9  
Würzige Rindswurst auf Senf-Mayonnaise, karamellisierten Curry-Zwiebel, Schnittlauch, mit Käse gratiniert  
-Spicy beef sausage on mustard mayonnaise, caramelized curry onions, chives, gratinated with cheese
- 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)
- Margaux (Veg.)** 8,9  
Marinierte Pilze auf Crème fraîche, Schnittlauch, mit Gruyère-Käse gratiniert  
-Marinated mushrooms on crème fraîche, chives, gratinated with Gruyère cheese
- Jade** 11,9  
Gewürztes Tatar vom Rind, Kapern, Schalotten, Butter-Senf Mayonnaise  
-Spiced beef tartare, capers, shallots, butter-mustard mayonnaise
- 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

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

## SOUPES

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

Bouillabaisse Vorsp. 14,9 / Hauptsp. 27,9  
Fischsuppe aus der Provence mit allerlei Fischarten, Safranfäden, Gruyère-gratiniertes-Baguette, French-Aioli-Sauce  
-Fish soup from Provence with a selection of our fish, saffron threads, baguette gratinated with Gruyère, French aioli sauce

### unsere EMPFEHLUNG:

Fondue de camembert doux für 2. Person 17,9  
250g cremiges Camembert Fondue mit karamellisierten Nüssen und Cranberrys, knuspriges Baguette  
250g creamy Camembert fondue with caramelized nuts and cranberries, crispy baguette

## ENTRÉES

Tartare de boeuf 120gr. 15,9 / 240gr. 26,9  
würziges Tatar vom Rind mit Kapern, Schalotten, Butter, Senf-Mayonaisse, Baguette -opt. Black Tiger Garnele (+4,5 EUR)  
-Spiced beef tartare with capers, shallots, butter, mustard mayonnaise, baguette -opt. Black Tiger Shrimp (+4.5 EUR)

Tartare de saumon 120gr. 16,9 / 240gr. 28,9  
Lachstatar mit Dille, Limette, Schalotten, Crème fraîche, Rosa Pfefferkörnern, Baguette -opt. Black Tiger Garnele (+4,5 EUR)  
-Salmon tartare with dill, lime, shallots, crème fraîche, pink pepper, baguette -opt. Black Tiger Shrimp (+4.5 EUR)

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

Le nid d'œuf (Veg.) 11,9  
goldbraun gebackenes Bio Ei auf gedünstetem Blattspinat, Trüffel-Perlen, Kresse, Trüffelmayonaisse  
-Golden fried organic egg on steamed spinach leaves, truffle pearls, cress, truffle mayonnaise

## SALADES

Carpaccio de Betteraves (Veg.) 15,9  
Gegrillter Ziegenkäse auf Rote Beete Carpaccio, Blattsalat, Walnüsse, Feigen-Konfitüre -vegan: Avocado statt Ziegenkäse  
-Grilled goat cheese on beetroot carpaccio, lettuce, walnuts, fig jam - vegan: Avocado instead of goat cheese

Salade de ratatouille (Veg.) 13,9  
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

-knusprigem 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

Concombres et poulet 15,9  
Feiner Gurkensalat mit gebackenen süß-sauren Hühnerstreifen, auf Blattsalat mariniert mit einer French-Kräuter Aioli  
-Fine cucumber salad with baked sweet-sour chicken strips, on a salad, marinated with a French herb aioli

## LES VIANDES

- Coq au vin 16,9  
Hühnerkeule in Rotweinsauce, mit geschmortem Wurzelgemüse, Perlzwiebeln und Thymian  
-Chicken leg in red wine sauce, with braised root vegetables, pearl onions and thyme
- Bavette de Flanchet aux échalotes 24,9  
250gr. Flanksteak vom Rind mit einem Rotwein-Schalotten-Jus, Kräuterbutter serviert in einer Gusseisenpfanne  
-250gr. Beef flank steak with red wine and shallot jus, herb butter served in a cast iron pan
- Foie de veau 17,9  
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 18,9  
Rosa gegrillte Entenbrust mit sautierten Regenbogen Karotten auf Honig-Jus  
-Pink grilled duck breast with sautéed rainbow carrots on honey jus
- Brochette de viande 17,9  
Spieße vom Rind- und Lamm Faschiertem gegrillt mit Tomaten-Concassée, Naturjoghurt und flüssiger Paprika-Minz-Butter  
-Grilled skewers of minced beef and lamb with tomato concassée, natural yoghurt and liquid paprika and mint butter

## LES VÉGÉTARIENS

- Aubergine farcie (Vegan) 14,5  
geschmorte/flambierte Aubergine gefüllt mit Gemüseallerlei, Tomaten-Concassée, Granatapfel, Jungzwiebel  
- optional mit geriebenen Fetakäse und Kräuter-Aioli (+ 3,9 EUR)  
-Braised/flambéed aubergine filled with sorts of vegetables, tomato concassée, pomegranate, spring onions  
- optionally with grated feta cheese and herb aioli (+ 3.9 EUR)
- ratatouille aux légumes 13,9  
geschmorter Eintopf mit Gemüse der Saison, Kartoffeln und einer Tomatensauce - opt. mit Fetakäse (+ 2,9 EUR)  
-Braised stew with seasonal vegetables and a tomato sauce - opt. with feta cheese (+ 2.9 EUR)

*Gerne bieten wir euch auch je nach Möglichkeit und Verfügbarkeit andere Vegane oder vegetarische Gerichte. Bitte fragt hierzu beim Personal nach.*

## LES DORÉS

- loup de mer im Ganzen/ Filet 32,9 / 24,9  
Wolfsbarsch im Ganzen auf würziger Kapern-Oliven-Tomaten-Concassée und hausgemachter Kräuterbutter  
-Whole sea bass on a spicy caper-olive-tomato concassée and homemade herb butter
- Filet de saumon grillé 18,9  
Lachsfilet vom Grill auf einer Blattspinat-Sahnesauce, geschmorte Ofentomate  
-Grilled salmon fillet on a leaf spinach cream sauce, braised oven tomatoes
- Les Moules 20,9  
Miesmuscheln in einem Weißweinsud mit Sellerie, Karotten, Zwiebeln und Knoblauch, serviert mit knusprigem Baguette  
-Mussels in white wine brew with celery, carrots, onions and garlic, served with crispy baguette
- Pâtes aux fruits de mer 20,9  
Linguine mit Meeresfrüchten in Tomaten-Knoblauch-Weinsauce und frischen Kräutern  
Linguine with seafood in tomato-garlic-wine sauce and fresh herbs

## ACCOMPAGNEMENTS

Beilagen für die Mitte

Frites			
- classique	4,9		
- überbacken	6,9	Brotkorb	kl. 3,5 gr. 4,9
Kartoffelpüree	5,9	1/2 Kräuter-Knoblauch Baguette	6,9
- getrüffelt	6,9	-optional mit Käse gratiniert	8,4
Steinpilz-Trüffel Gnocchi mit Parmesan	kl. 7,9 gr. 13,9	Blattsalat	kl. 4,3 gr. 5,9
Couscous mit Mandeln	6,9		
- mit gebratenem Gemüse	7,9	Gemischter Salat	kl. 5,3 gr. 6,9
Grillgemüse	6,9		
Risotto mit Parmesan	5,9		
-mit Champignons	6,9	hausgemachte SAUCES et DIPS je 2,9	
Spinat-Sahne-Kartoffel	5,9	French - Kräuter - Aioli	
	5,9	Aioli	
Bratkartoffel	6,9	Trüffel-Mayonnaise	
- mariniert	6,9	Pfeffer-Rahmsauce	
Tabouleh	6,9	Bratenjus	
Ratatouille	7,9		

## DESSERTS

Käseteller 16,9  
Ausgewählte Käsevariation angerichtet mit saisonalen Früchten/Obst, Nüssen und Feigen-Senf  
-Variety of selected cheese served with seasonal fruits, nuts and fig mustard

Crème brûlée Tarte 7,9  
Sahne-Ei-Creme auf Mürbteigboden, mit knuspriger Zuckerschicht, Pistazien und Früchten/Obst  
-Soft egg cream in a shortcrust pastry, topped with crispy sugar, pistachios and fruits

Crêpes 8,9  
dünne Crêpes wahlweise gefüllt mit  
-thin crêpes optionally filled with  
-Powidl und Mohnbutter  
-Powidl and poppy-seed butter  
-Marille und Mandel  
-Apricot and Almond  
-Nussnougatcreme  
-Nut nougat cream

Mousse au chocolat 9,5  
Weißes & dunkles Schokomousse, Mandelsplitter auf einem Beerenspiegel  
-White and dark chocolate mousse, crispy roasted nuts on a berry platter