

# LE PIC

BRASSERIE - CAFÉ - BAR

MO-FR 9:30-16:00

AB 17:00 ABENDKARTE

## SOUPE + SALADE

ab 12:00

## PETIT-DÉJEUNER

### CROISSANT CLASSIQUE - 2,9

Unser duftendes Buttercroissant

### CROISSANT SCHINKEN & KÄSE - 7,9

Rinderschinken, Käse, Salat, Tomate, Gurke und Mayonnaise

### CREMIGES KRÄUTER-RÜHREI - 7,9 bis 12:00

- Käse (+1,5) - Trüffel-Pesto (+2,5)

### KLASSISCHES OMELETTE - 7,9 bis 12:00

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

### GEMÜSEPFANNE MIT EIERN - 9,5 bis 12:00

- Rinderschinken (+2,5)

### INÈS - 10,5

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

### CROQUE MONSIEUR - 9,8

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

**Empfehlung: Portion hausgemachte Frites**

### CROQUE DELUXE BURGER - 18,9

Gratinierter Briochetoast mit Steakstreifen, karamellisierten Zwiebeln, Senf-Mayonnaise, Blattsalat, Béchamel, serviert mit hausgemachten Frites

### 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

## PÂTISSERIE

### PAIN PERDU - 8,9

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

### CROISSANT NOUGAT - 7,9

Nuss-Nougat-Mascarpone-Crème, Karamel und Nussmix

### CROISSANT PISTACHE - 7,9

Pistazien-Crème und Honig

### SOUPE À L'OIGNON - 4,9

Pariser Zwiebelsuppe mit Gruyère-Käse-Brot überbacken

### BOUILLABASSE - 17,9

Fischsuppe mit allerlei Fischarten, Meeresfrüchten, Muscheln, Safran, dazu gratiniertes Baguette und French-Aioli

### SALADE NIÇOISE - 14,9

Gemischter Saisonsalat mit Thunfisch, Kartoffeln, Erbsen, Cherrytomaten, Oliven und Ei

### DÉJÀ VU - 9,9

Gemischter Blattsalat mit Pistazien-Honig, Cheryomaten, Früchten, Roter Beete und geröstetem Nussmix

- Ziegenkäse (+5,9) - knuspriger Feta (+4,9)

### SALADE DE RATATOUILLE - 9,9

Gemischter Kräuter- Blattsalat mit gegrilltem Saisongemüse

- gegrillter Feta (+3,9) - gegrilltes Lachsfilet (+6,0)

#### Dressingauswahl:

- Feigen-Dijonsenf
- French Joghurt
- Himbeer-Balsamico

## DÉJEUNER

ab 12:00

### LES MOULES - 16,9

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

**Empfehlung: Portion hausgemachte Frites**

### 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**

### ESCARGOTS AU VIN ROUGE - 11,9

1/2 Dutzend eingelegte Weinbergschnecken in Burgunder-Sud, mit Kräuterbutter gratiniert, dazu Baguette -mit Käse gratiniert (+2,0)

### 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

### AUBERGINE FARCIE - 12,5

Geschmorte Aubergine mit Gemüse auf Kichererbsencrème, Jungzwiebeln, Granatapfel und Basmati-Safran-Reis

- Fetakäse (+2,5) - Mozzarella (+2,5)

DEUTSCH



# LE PIC

BRASSERIE - CAFÉ - BAR

MON-FRI 9:30AM - 4PM

FROM 5PM EVENING MENU

## SOUPS + SALADS

from 12:00

### BREAKFAST

#### CROISSANT CLASSIQUE - 2,9

our classic butter croissant

#### CROISSANT HAM & CHEESE - 7,9

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

#### CREAMY HERB SCRAMBLED EGGS - 7,9

- cheese (+1,5) - truffle pesto (+2,5) till 12:00

#### CLASSIC OMELETTE - 7,9 till 12:00

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

#### VEGETABLE PAN WITH EGGS - 9,5 till 12:00

- beef ham (+2,5)

#### INÈS - 10,5

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

#### 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**

#### CROQUE DELUXE BURGER - 18,9

gratinated brioche toast with steak stripes, caramelised onions, mustard mayonnaise, lettuce, béchamel, served with homemade fries

#### 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

### SWEETS

#### PAIN PERDU - 8,9

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

#### CROISSANT NOUGAT - 7,9

filled with nougat-mascarpone cream, caramel and nuts

#### CROISSANT PISTACHE - 7,9

filled with pistachio cream and honey

#### SOUPE À L'OIGNON - 4,9

parisian onion soup baked with gratinated Gruyère cheese bread

#### BOUILLABAISSSE - 17,9

fish soup with a variety of fish, saffron, baguette gratinated with Gruyère cheese and french aioli sauce

#### SALADE NIÇOISE - 14,9

mixed seasonal salad with tuna, potatoes, peas, cherry tomatoes, olives and egg

#### DÉJÀ VU - 9,9

salad with pistachio-honey, tomatoes, fruits, beetroot and roasted nuts

- goat cheese (+5,9) - feta cheese (+4,9)

#### SALADE DE RATATOUILLE - 9,9

mixed herb-salad with grilled seasonal vegetables

- grilled feta cheese (+3,9) - grilled salmon (+6,0)

### LUNCH

from 12:00

#### LES MOULES - 16,9

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

**recommendation: portion of homemade fries**

#### 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**

#### ESCARGOTS AU VIN ROUGE - 11,9

half a dozen of pickled escargots in a burgundy brew, gratinated with herb butter, served with baguette -with cheese gratinated (+2,0)

#### 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

#### AUBERGINE FARCIE - 12,5

braised eggplant with a variety of vegetables, on chickpea cream, spring onions, pomegranate and basmati-saffron-rice

- feta cheese (+2,5) - mozzarella (+2,5)

#### dressings:

- fig-dijon mustard
- french yoghurt
- raspberry-balsamic

ENGLISH

