

Soupes



SOUPE À L'OIGNON (VGT) 11,9
Zwiebelsuppe nach Art der Pariser Marktfrauen mit Gruyère-Käse-Brot überbacken.

BOUILLABAISSÉ Vorsp. 21,9 / Hauptsp. 29,9
Fischsuppe mit saisonalen Meeresfrüchten, einer Prise Meeresfrische und dem Aroma von Safran. Dazu ein Baguette mit gratiniertem Käse, begleitet von French-Aioli-Sauce.



FONDUE DE CAMEMBERT 320GR

Gemeinsames Camembert-Fondue in der Tischmitte
Stellen Sie sich Ihre eigene Füllung und Beilagen zusammen

Classique 13,9 / Trüffelpesto 6,9 / Kräuter-Pesto 5,9

GEDÄMPFTE KARTOFFEL +5,9 HONIG-NUSS-MIX +2,9 WEINTRAUBEN +2,9
KONFITÜRE +2,9 KRÄUTER-KNOBLAUCH-BAGUETTE 8,9 KNUSPRIGES BAGUETTE 5,9
GLASIERTE BALSAMICO ZWIEBEL +2,9

Entrées



TARTARE DE BOEUF Vorsp. 19,9 / Hauptsp. 28,9
Delikates Rindertatar mit Kapern und Schalotten, begleitet von zartem Eigelb sous-vide, Senf-Mayonnaise und knusprigem Baguette. Mit Black Tiger Garnele (+4,5)

«DÉJÀ VU» **FROMAGE DE CHÈVRE** 17,9 ohne Ziegenkäse 15,9
Karamellisierter Ziegenkäse auf frischem Salatbeet, begleitet von saisonalen Früchten, rote Beete, einem Nuss-Mix und einer Feigen-Dijon-Vinaigrette.

ESCARGOTS AU VIN ROUGE 16,9
Ein halbes Dutzend eingelegte Weinbergschnecken in einem Burgundersud, mit Kräuterbutter überbacken. Dazu knuspriges Baguette, verfeinert mit einer Käsegratination (+2,0).

CALAMARS FRITS 16,9
Knusprige Calamari in Panade mit Aioli, garniert mit Blattsalat.

POULPE GRILLÉ Vorsp. 24,9 / Hauptsp. 34,9
Zart gegrillter Oktopus begleitet von Kartoffelwürfeln, Gemüse und Fenchel auf einem Bett aus knackigem Salat.



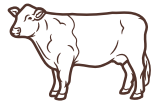
OYSTERS GILLARDEAU *

serviert mit Schalotten, Rotwein-Vinaigrette, Baguette und Zitrone

24 stk	12 stk	6 stk
114	59	30

*sofern vorrätig

MENU

les Plats PrincipauxCÔTE DE BOEUF 1,5 KG  139  38 Min.

Saftiges, trocken gereiftes Hochrippe-Steak, gegrillt auf Lavastein, serviert auf einer Gusseisenpfanne, begleitet von einer Cognac-Sauce.

RIB-EYE STEAK / CAFÉ DE PARIS 32,9

250g Dry Aged Rib-Eye-Steak vom Rind mit Café de Paris Butter und Cuvée Jus.

COQ AU VIN 21,9

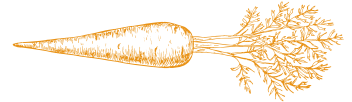
Zart geschmortes Huhn in Bordeauxwein mit Perlzwiebeln, Pilzen und Karotten.

CANARD À L'ORANGE 23,9

Rosa gegrillte Ente sous-vide mit Regenbogen-Karotten auf Orangen-Honig-Merlot-Jus.

BOEUF BOURGIGNON 21,9

Rinder-Ribs zart geschmort in Bordeauxsauce mit Karotten, Perlzwiebeln und Champignons.

WIR EMPFEHLEN GERNE EINE PASSENDE BEILAGE ZU JEDEM UNSERER HAUPTGERICHTE.
HAUSGEMACHTE FRITES / KARTOFFELPÜREE / KRÄUTER-KARTOFFELN / BASMATI SAFRAN REIS / GRILLGEMÜSE / SALAT*les Végétariens*

STEAK D'AUBERGINE FARCIE (VGN) 19,9 Fetakäse gratiniert (+2,5)

Auberginensteak auf Ratatouillegemüse mit Kichererbsen-Safran-Sesam-Mousse.

PÂTES AUX TRUFFES (VGT) 22,9

Linguini-Pasta mit schwarzen Trüffeln, Eigelb sous-vide und Weißwein-Parmesancreme.

PÂTES AU PESTO DE PISTACHE (VGT) 21,9 2 Stk. Garnelen (+6,5)

Linguine-Pasta mit Pistazien-Kräuter-Pesto, Parmesan, Zucchini und glasierten Honignüssen.

WIR EMPFEHLEN GERNE EINE PASSENDE BEILAGE ZU JEDEM UNSERER HAUPTGERICHTE.
HAUSGEMACHTE FRITES / KARTOFFELPÜREE / KRÄUTER-KARTOFFELN / BASMATI SAFRAN REIS / GRILLGEMÜSE / SALAT*les Dorés*

POISSON DU JOUR

Alle Fische werden per Gramm verrechnet und richten sich nach dem aktuellen Tagespreis.

CALAMARS FARCIS 23,9

Gegrillt und mit Kartoffel-Spinat gefüllte Calamari auf mediterranem Ratatouillegemüse.

FILET DE SAUMON GRILLÉ 25,9

Gegrilltes Lachsfilet mit knuspriger Kräuterkruste auf Riesling-Spinat-Dijon-Dill-Sauce.

ORIENT-EXPRESS MUSSELS / CLASSIQUE MUSSELS 22,9

- Nach Art des Hauses, in Kokosmilch-Sud mit orientalischen Gewürzen und Kräutern.
- Klassischer Chardonnay-Weinsud mit Julienne-Karotten und Fenchel.

MENU

Soupes



ONION SOUP (VGT) 11,9

Onion soup in the style of the Parisian market, with gratinated Gruyère cheese bread.

FISH SOUP WITH SEAFOOD start. 21,9 / main. 29,9

Fish soup with seasonal seafood, a touch of sea freshness and saffron aroma. Plus a baguette with gratinated cheese, accompanied by French aioli sauce.



FONDUE DE CAMEMBERT 320GR

Shared Camembert fondue in the center of the table
Add your own filling and sides

Classic 13,9 / Truffle pesto 6,9 / Herb pesto 5,9

STEAMED POTATOES +5,9 HONEY-NUT MIX +2,9 GRAPES +2,9
JAM +2,9 HERB AND GARLIC BAGUETTE +8,9 CRISPY BAGUETTE +5,9
GLAZED BALSAMIC ONIONS +2,9

Entrées



BEEF TARTARE start. 19,9 / main. 28,9

Delicate beef tartare with capers and shallots, accompanied by tender sous-vide egg yolk, mustard mayonnaise, and crispy baguette. With Black Tiger shrimp (+4,5)

CARAMELIZED GOAT CHEESE 17,9 without goat cheese 15,9

Caramelized goat cheese on a bed of fresh salad, accompanied by seasonal fruits, beets, a nut mix, and a fig-Dijon vinaigrette.

PICKLED SNAILS 16,9

Half a dozen pickled snails in a Burgundy broth, gratinated with herb butter.
Plus a crispy baguette, enhanced with a cheese gratin (+2.0).

FRIED CALAMARI 16,9

Crispy calamari in breadcrumbs with aioli and mixed greens.

GRILLED OCTOPUS start. 24,9 / main. 34,9

Tenderly grilled octopus accompanied by potato cubes, vegetables and fennel on a bed of crisp salad.



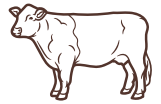
OYSTERS GILLARDEAU *

served with shallots, red wine vinaigrette, baguette and lemon

24 pcs	12 pcs	6 pcs
114	59	30

*if available

MENU

les Plats Principaux1,5 KG PRIME RIB STEAK  139  38 min.

Juicy, dry-aged prime rib steak, grilled on lava stone, served on a cast iron skillet, accompanied by a Cognac sauce.

RIB-EYE STEAK / CAFÉ DE PARIS 32,9

250g dry-aged beef rib-eye steak with Café de Paris butter and Cuvée Jus.

COQ AU VIN 21,9

Tenderly braised chicken in Bordeaux wine with pearl onions, mushrooms, and carrots.

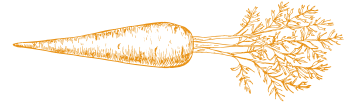
CRISPY DUCK 23,9

Pink grilled sous-vide duck with rainbow carrots and orange honey Merlot jus.

BOEUF BOURGIGNON 21,9

Beef ribs slow-braised in Bordeaux sauce with carrots, pearl onions, and mushrooms.

WE ARE HAPPY TO RECOMMEND A SUITABLE SIDE DISH FOR EACH OF OUR MAIN COURSES.
HOMEMADE FRIES / MASHED POTATOES / HERB POTATOES / BASMATI SAFFRON RICE / GRILLED VEGETABLES / SALAD

les Végétariens

EGGPLANT STEAK (VGN) 19,9 gratinated Feta cheese (+2,5)

Eggplant steak on ratatouille vegetables with chickpea saffron sesame mousse.

TRUFFLE PASTA (VGT) 22,9

Linguini pasta with black truffles, sous-vide egg yolk, and white wine Parmesan cream.

PASTA DE PISTACHE (VGT) 21,9 2 pcs. shrimp (+6,5)

Linguine pasta with pistachio herb pesto, Parmesan, zucchini, and glazed honeyed nuts.

WE ARE HAPPY TO RECOMMEND A SUITABLE SIDE DISH FOR EACH OF OUR MAIN COURSES.
HOMEMADE FRIES / MASHED POTATOES / HERB POTATOES / BASMATI SAFFRON RICE / GRILLED VEGETABLES / SALAD

les D'orés

FISH OF THE DAY

All fish are priced per gram and are based on the current daily rate.

CALAMARI 23,9

Grilled and stuffed calamari with potato and spinach on Mediterranean ratatouille vegetables.

GRILLED SALMON FILLET 25,9

Grilled salmon fillet with a crispy herb crust on Riesling-spinach-Dijon-dill sauce.

ORIENT-EXPRESS MUSSELS / CLASSIQUE MUSSELS 22,9

- House style, in coconut milk broth with oriental spices and herbs.
- Classic Chardonnay wine broth with julienne carrots and fennel.

MENU

Side dishes



HOMEMADE FRIES

Classic (6,9) / truffle cheese (8,9)

MASHED POTATOES

Classic (5,9) / truffle cheese (8,9)

BAGUETTE

Classic small (3,5) large (4,9) / herb-garlic (8,9) / herb-garlic gratinated with truffle cheese (11,9)

HERB LEAF SALAD

Small (4,9) / large (7,9)

MIXED SALAD WITH FRESH HERBS

Fig Dijon mustard dressing small (5,9) / large (8,9)

BASMATI SAFFRON RICE 5,9

CRISPY HERB POTATOES 6,5

GRILLED VEGETABLES 6,9

Desserts



CHEESE PLATE 24,9

Selected cheese variations, served with butter, seasonal fruits, nuts, jam and baguette.

CRÈME BRÛLÉE 11,9

Bourbon vanilla egg cream with a crunchy sugar layer.

MOELLEUX AU CHOCOLAT 12,9



Chocolate cake with a molten center, served on a fruit mirror with rum.

