

BRUNCH & LUNCH *chez le pic*

PÂTISSERIE



Croissant Classique* - 2,5

Croissant Schinken & Käse* - 6,9

Rinderschinken, Käse, Salat, Tomate, Gurke und Mayonnaise

Croissant Nougat* - 6,9

Nuss-Nougat, Karamell, garniert mit Obstfrüchten

Bol de Céréales - 7,9

Joghurt, Granola, Chiasamen, Früchte, Mandeln, Walnüsse und Konfitüre

Crème Brûlée - 6,9

Bourbon-Vanille-Ei-Crème mit knuspriger Zuckerschicht

Moelleux au Chocolat - 6,9

Schokoküchlein mit flüssigem Kern auf einem Fruchtspiegel

Pain Perdu - 8,9 + **Nuss-Nougat-Creme** (1,9)

French Toast, eingetaucht in eine Mischung aus Bourbon-Vanille und gequirltem Ei, serviert mit saisonalen Früchten und Zimt-Zucker, verfeinert mit Ahornsirup

*Solange der Vorrat reicht

SANDWICHES



Croque Monsieur - 10,9 **Croque Madame** - 11,9

Buttertoast mit Rinderpastrami, Käse, Senf-Mayonnaise, + **Spiegelei**, garniert mit Blattsalat

Croque à la Truffe Pesto - 11,9

Buttertoast mit Trüffel-Mayonnaise-Pesto und verschiedenen Käsesorten, garniert mit Blattsalat

Le Bénédicte - 13,5 + **Gegrillter Lachs** (4,5)

Sois-Vide-Ei, Avocado, Spinat, Schalotten, Sauce Hollandaise, Crème fraîche-Dill-Senf, serviert mit Blattsalat

La Fleur - 14,9

Ziegenkäse, Crème fraîche, Konfitüre, Honig, Rote Beete, Früchte, Nuss-Mix, garniert mit Blattsalat

Le Méditerranéen - 9,9 + **Fetakäse** (1,9)

Kichererbsenmousse, gegrilltes Ratatouille-Gemüse, garniert mit Blattsalat

La Pistache - 13,9

Pistazien-Kräuter-Pesto, geriebener Parmesan, Oliven, Feldgurken und Tomaten, garniert mit Blattsalat

OEUFS



Mo-Fr bis 12 Uhr
Sa+So bis 16 Uhr

Egg Delight - 8,9

2 Pochierte Eier auf Joghurt, Kräuter-Paprika-Nuss-Butter

Kräuter-Rührei, Omelette oder Spiegeleier - 6,9

+ **Käse** (2) + **Schinken** (2) + **Gemüse** (2,5) + **Trüffel-Käse** (4,9)

LES COMBINAISONS



Mo-Fr bis 12 Uhr
Sa+So bis 16 Uhr

Le Pic Royal - 19,8

Omelett mit Lachs und Ziegenkäse, Dill-Senf, Baguette, frischer Orangensaft und einem Glas Crémant

Le Pic Chic - 12,9

Buttercroissant, Obstsalat, Joghurt, frischer Orangensaft und eine Kaffeespezialität nach Wahl

+ **Gemüse** (3,9) + **Hausgemachte Frites** (4,9) + **Fetakäse** (2) + **Butter** (1,5)

+ **Butterkäse** (2,5) + **Oliven** (2,5) + **Trüffelmayonnaise** (2,5) + **Brotkorb** (3,9)

+ **Sauce Hollandaise** (2,5) + **Konfitüre** (2) + **Nuss-Nougat-Creme** (1,9)

QUICHE



Quiche Duxelles - 11,9

Traditionelle französische Spezialität, bestehend aus einer herzhaften, gebackenen Mühlsteig Kruste, gefüllt mit Champignons und Spinat, mit Käse überbacken, garniert mit Salat

Quiche Lorraine - 11,9

Gefüllt mit Speck, Zwiebeln, Sauce Royale, garniert mit Salat

SOUPES



Ab 12 Uhr

Soupe à l'Oignon - 3,9,

Zwiebelsuppe mit Gruyère-Käse-Brot überbacken

Soupe du Jour - nach Anfrage

Bouillabaisse - 17,9

Fischsuppe mit Meeresfrüchten, gratiniertem Käse, Baguette und French-Aioli-Sauce

PÂTES



Ab 12 Uhr

Pâtes aux Truffes - 14,9

Linguini-Pasta mit Trüffel-Riesling-Obers-Crème und Parmesan

Pasta à la Ratatouille - 12,9 + **Lachsfilet** (4,9)

Linguini-Pasta mit frischem Gemüse, frischen Kräutern und Parmesan

POISSON



Ab 12 Uhr

Saumon Grillé - 15,9

Gegrilltes Lachsfilet auf Kartoffel-Spinat-Püree

Calamars Frits - 13,9

Knusprige Calamari in Panade mit Aioli und Blattsalat garniert

Les Moules - 15,9

Miesmuscheln in Rieslingsud mit Karotten, Schalotten und Baguette; **Empfehlung: Hausgemachte Frites**

VIANDE



Ab 12 Uhr

Tartare De Boeuf - 12,9

Tatar vom Rind mit Kapern, Schalotten, Butter, Senf-Mayonnaise, serviert mit knusprigem Baguette

Coq au Vin - 14,9

Hühnerkeule in Jus mit geschmorten Karotten, Champignons, Perlzwiebeln, serviert mit Püree

Rib-Eye Steak / Café de Paris - 19,9

Dry Aged Rib-Eye-Steak vom Rind mit Café de Paris Butter, Jus und Blattsalat

SPÉCIALITÉS & SALADE



Ab 12 Uhr

Aubergine Farcie - 14,9 + **Fetakäse** (1,9) + **Mozarella** (1,9)

Aubergine und Gemüse auf Hummus mit Basmati-Reis

Escargots au Vin Rouge - 11,9

1/2 Dutzend eingelegte Weinbergschnecken mit Kräuterbutter gratiniert

Salade Niçoise - 15,9

Saisonsalat mit Thunfisch, Tomaten, Kartoffeln, Prinzessbohnen, Kirschtomaten, Oliven und Ei

Déjà Vu - 11,9 + **Ziegenkäse** (4,9) + **Fetakäse** (4,9)

Saisonsalat mit Honig, Cherytomaten, Früchten, Roter Bete und geröstetem Nussmix

BRUNCH & LUNCH *chez le*

PÂTISSERIE



Classic Croissant* - 2,5

Croissant with Ham & Cheese* - 6,9

Beef ham, cheese, lettuce, tomato, cucumber, and mayonnaise

Croissant with Nougat* - 6,9

Nut nougat, caramel, garnished with fruits

Bowl of Cereals - 7,9

Yogurt, granola, chia seeds, fruits, almonds, walnuts, and jam

Crème Brûlée - 6,9

Bourbon vanilla egg custard with a crispy sugar layer

Molten Chocolate Cake - 6,9

Chocolate cake with a liquid center on a fruit coulis

French Toast - 8,9 + **Nut-Nougat-Cream** (1,9)

French Toast dipped in a blend of bourbon vanilla and whipped egg, served with seasonal fruits and cinnamon sugar, enhanced with maple syrup

*As long as supplies last

SANDWICHES



Croque Monsieur - 10,9 **Croque Madame** - 11,9

Buttered toast with beef pastrami, cheese, mustard mayonnaise, + **fried egg**, garnished with mixed greens

Croque with Truffle Pesto - 11,9

Buttered toast with truffle mayonnaise pesto and assorted cheeses, garnished with mixed greens

Le Bénédicte - 13,5 + **Grilled Salmon** (4,5)

Sous-vide egg, avocado, spinach, shallots, Hollandaise sauce, crème fraîche dill mustard, served with mixed greens

La Fleur - 14,9

Goat cheese, crème fraîche, jam, honey, beets, fruits, nut mix, garnished with mixed greens

Le Méditerranéen - 9,9 + **Feta Cheese** (1,9)

Chickpea mousse, grilled ratatouille vegetables, garnished with mixed greens

La Pistache - 13,9

Pistachio-herb pesto, grated Parmesan, olives, field cucumbers, and tomatoes, garnished with mixed greens

EGGS



Mon-Fri until 12 PM
Sat+Sun until 4 PM

Egg Delight - 8,9

2 Poached eggs on yogurt, herb-paprika-nut butter

Herb-Scrambled Eggs, Omelette or Fried Eggs - 6,9

+ **Cheese** (2) + **Ham** (2) + **Vegetables** (2,5) + **Truffle Cheese** (4,9)

THE COMBINATIONS



Mon-Fri until 12 PM
Sat+Sun until 4 PM

Le Pic Royal - 19,8

Omelette with salmon and goat cheese, dill mustard, baguette, fresh orange juice, and a glass of Crémant

Le Pic Chic - 12,9

Butter croissant, fruit salad, yogurt, fresh orange juice, and a coffee specialty of your choice

+ **Vegetables** (3,9) + **Homemade Fries** (4,9) + **Feta Cheese** (2) + **Butter** (1,5)
+ **Butter Cheese** (2,5) + **Olives** (2,5) + **Truffle Mayonnaise** (2,5) + **Breadbasket** (3,9)
+ **Hollandaise Sauce** (2,5) + **Jam** (2) + **Nut-Nougat-Cream** (1,9)

QUICHE *pu*



Quiche Duxelles - 11,9

Traditional French specialty consisting of a savory baked shortcrust pastry shell filled with mushrooms and spinach, topped with melted cheese, garnished with salad

Quiche Lorraine - 11,9

Filled with bacon, onions, Royale sauce, garnished with salad

SOUPS



From 12 PM

Onion Soup - 3,9

Onion soup topped with Gruyère cheese bread

Soup of the Day - upon request

Bouillabaisse - 17,9

Fish soup with seafood, topped with melted cheese, served with baguette and French aioli sauce

PASTA



From 12 PM

Truffle Pasta - 14,9

Linguini pasta with truffle Riesling cream and Parmesan

Pasta à la Ratatouille - 12,9 + **Salmon Fillet** (4,9)

Linguini pasta with fresh vegetables, fresh herbs, and Parmesan

FISH



From 12 PM

Grilled Salmon Fillet - 15,9

Grilled salmon fillet on potato-spinach purée

Fried Calamari - 13,9

Crispy calamari in breadcrumbs with aioli and mixed greens

Classic Mussels - 15,9

Mussels in Riesling broth with carrots, shallots, and baguette; **recommendation: homemade fries**

MEAT



From 12 PM

Beef Tartare - 12,9

Beef Tartare with capers, shallots, butter, mustard mayonnaise, served with crispy baguette

Coq au Vin - 14,9

Chicken leg in jus with braised carrots, mushrooms, pearl onions, served with mashed potatoes

Rib-Eye Steak / Café de Paris - 19,9

Dry Aged Rib-Eye Steak from beef with Café de Paris butter, jus, and mixed leaf salad

SPECIALTIES & SALAD



From 12 PM

Aubergine Farcie - 14,9 + **Feta Cheese** (1,9) + **Mozarella** (1,9)
Stuffed eggplant and vegetables on hummus with basmati rice

Pickled Snails - 11,9

Half a dozen pickled snails gratinated with herb butter

Salad Niçoise - 15,9

Seasonal salad with tuna, tomatoes, potatoes, French beans, cherry tomatoes, olives, and egg

Déjà Vu - 11,9 + **Goat Cheese** (4,9) + **Feta Cheese** (4,9)

Seasonal salad with honey, cherry tomatoes, fruits, beetroot, and roasted nut mix