

# LE PIC

PÂTISSERIE • BOULANGERIE • BRASSERIE

## DEJEUNER - BRUNCH - LUNCH

### Frühstück

Breads

**Schinken-Croissant au jambon** 7,9

Putenschinken, Käse, Salat, Tomate, Gurke und Mayonnaise

**Lachs-Croissant au saumon** 8,9

Lachs, Avocado, Tomate, Crème fraîche, Dill-Senf und Schalotten

### Belegte Sauerteig Brote

**Schnittlauch Brot - Ciboulette** 6,9

Frischer Schnittlauch auf Kräuterbutter

**Avocadobrot - l'Avocat** 10,9

Avocado auf Frischkäse mit Schalotten

+ R.Lachs 7 + P.Schinken 3 + Po.Ei 2 + Hollandaise 3

**Ziegenkäsebrot - La Fleur** 14,5

Gratinierter Ziegenkäse mit Crème fraîche, Konfitüre, Roter Bete, Früchten und Nüssen

**Speckbrot - Crustio** 12,5

Speck, Crème fraîche, Cornichons und Lauch, in Kräuterbutter mit Käse gratiniert

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

Toast mit Putenschinken, Käse, Béchamel, Senf-Mayonnaise(+ Spiegelei), garniert mit Blattsalat + Frites (4,9)

### Moncher

**Räucher-Lachs Carpaccio** 17,9

auf Frischkäse mit Schalotten, Kapern Dijon-Dill-Vinaigrette mit Gebäck

### Eigeerichte

Mo-Fr 08:00- 12:00 Sa&So-bis 08:00-16:00

**Rührei / Omelette / Spiegelei** 7,9

+ Schafskäse 2,5 + Speck 2,5 + P.Schinken 2,5

**Ratatouille Shakshuka** 15,9

Pochierte Eier auf mediterranem Ratatouille

Gemüse, getoppt mit Schafskäse

**Pochierte Eier im Glas** 7,9

Pochierte Eier auf cremiger Avocado, Croutons, Tomaten mit Schafskäse

**French Toast - Pain Perdu** 14,9

Zimtig-süßes Gebäck, getunkt in einer Vanille-Eimischung, serviert mit Crème fraîche, Nüsse und Früchten + **Vanille Ice** 2,5

### Toppings

Putenschinken (2,5), Avocado (3)

Spiegelei(3,9), Räucherlachs (7),

Butter (1,5) Pochiertes Ei (2),

Schafskäse (2,5) Bacon (2,5)

Hollandaise (3)

### Patisserie

Croissant / Pistache / Nougat / Konfitüre 2,9 5,9 4,5

Fondant au Chocolat Crème Brûlée 4,9 8

Pain au Chocolat Mille Feuilles 5 5,5

Apfelkuchen / Cheesecake 4,9 5,9

Madeleines / Müsli - Bol de Céréales 2,5 7,6

Eclairs - Choco & Vanille 3,9

Tartes Diverse Sorten

### Salades & Soupes

**Déjà-Vu Salade de Chèvre** 17,9

Gratinierter Ziegenkäse, Blattsalat, Früchte, Rote Bete und Nüsse, Dijon-Balsamico Vinaigrette

**Salade de Brasserie** 13,9

Blattsalat mit Tomaten, Kräuter Croûtons und gehobeltem Comté, dazu unser

Kräuter-Joghurt-Dressing

+ **Steak-Stripes** 9 + **Lachs** 9 + **Garnelen** 9

**Soupe à l'oignon** 10,9

Nach Art der Pariser Marktfrauen mit Käse-Croûtons

Mo.-Fr. 11:30-14:30

**Business Lunch à la le Pic**

**Wöchentlich wechselnd**

Hauslimoade 0,33

Saisonsuppe

Hauptspeise zur Auswahl

15.-



### Épicerie



Genießen Sie bei uns eine feine Auswahl französischer Delikatessen: Käse, Wurstwaren, Weine, Oliven, Pasteten, Sardinen, Cornichons, Quiches und vieles mehr. Viele dieser Köstlichkeiten finden Sie auch in unserer Vitrine zum Mitnehmen – für den Genuss zu Hause, als Geschenk oder für besondere Anlässe.

**Gerne bereiten wir Ihnen auch eine feine, kleine Zusammenstellung unserer Delikatessen vor – ab 2 Personen um 35 eur., jede weitere Person 14,5 eur.**

### Signature Lunch

Mo-So: ab 11:30

**Huhn im Wein – Coq au Vin** 17,9

Geschmort in Bordeaux mit Pilzen, Möhren und Perlzwiebeln, serviert mit pariser Baguette

**Miesmuscheln – Moules** 18,9

In aromatischen Pinot-Blanc-Sud mit Julienne-Möhren, Petersilie und Baguette

**Trüffelpasta - Pasta à la Truffe** 22,9

Rigatoni Pasta in einer cremigen Trüffel-Obers-Sauce mit Parmesan und Gruyère. Dazu Empfehlen wir: + **Steak-Stripes** 9 + **Lachs** 9 + **Frischer Trüffel** 9

**Geschmorte Melanzani** 17,9

Gefüllt mit Paprika, Fenchel und Zwiebeln, garniert Blattsalat mit dazu empfehlen wir gratiniert mit Schafskäse & Kartoffelpüree +(5,5)

**Lachsfilet – Saumon grillé** 21

Mit Comté-Kräuter-Kruste auf Mangold

### Vorspeisem / Snacks

Mo-So: ab 11:30

**Steak Tartare** 17,9

Fein gehacktes Rindfleisch mit Kapern, Schalotten, Anchovis, Eigelb, Senf-Mayo, Kräuterbutter und knusprigem Baguette

**Weinbergschnecken – Escargots** 16,9

Ein halbes Dutzend gratinierte Weinbergschnecken in Kräuterbutter

**Quiche**

Mürbteigkuchen in Eier-Obers-Füllung/ Blattsalat

- **Saumon:** Lachs - Mangold 12,9
- **Lorrain:** Speck - Lauch 11,9
- **Saison-Quiche** 10,9

**Käseplatte- Planche de Fromage** 15,9 & 29,9

Französischer Käsesorten – von mild bis kräftig – mit Trauben, Nüssen, Konfitüre und Baguette

Klein oder Groß

**Jahrgangssardinen – Sardines** 11,9

Jahrgangssardinen serviert mit- Baguette und Hausbutter

**Fischsuppe - Bouillabaisse** 25,9

Fischsuppe mit Muscheln und Garnelen, Croûtons und Fenchel

Am Abend erwartet Sie zudem eine erweiterte Auswahl köstlicher Gerichte auf unserer Abendkarte – darunter unser Signature Cordon Bleu sowie Steak mit Café-de-Paris-Butter und vieles mehr