

LE PIC

PÂTISSERIE • BOULANGERIE • BRASSERIE

DÎNER MENU

Vorspeisen

- Steak Tartare** 17,9
Fein gehacktes Rindfleisch mit Kapern, Schalotten, Anchovis, Eigelb, Senf-Mayo, Kräuterbutter und knusprigem Baguette
- Jahrgangssardinen – Sardines** 14,9
Sauerteigbrot mit Tomaten und Schalotten
- La Baguette** 8,9
• Klassisch mit Kräuter-Knoblauch-Käse
- Oliven-Tapenade** 12,9
Feine Oliven-Crème mit Knoblauch, Olivenöl, Schafskäse, Kräuter und Brot
- Weinbergsschnecken – Escargots** 16,9
½ Dutzend Weinbergsschnecken, gratiniert in Kräuterbutter
- Entenleber – Foie gras de canard**
Auf Anfrage
- Spécialité de saison**
Auf Anfrage

Beilagen

- Pommes - Frites**
• Classique 4,9
• Trüffel und Gruyère 12,9
- Kartoffelpüree**
• Classique 6,9
• Trüffel-Käse 9,9
- Knoblauch Mangold-Kartoffeln** 7,9
- Ratatouille-Gemüse** 7,9
- Salate - Salades**
• Blattsalat 6,5
• Gemischter Salat 8,9



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.

Salades & Soupes

- Déjà-Vu Salade de Chèvre** 17,9
Gratinierter Ziegenkäse, Blattsalat, Früchte, Rote Bete und Nüsse, Dijon-Balsamico
- Salade de Brasserie** 13,9
Blattsalat mit Tomaten, Kräuter Croûtons und gehobeltem Gruyère, dazu unser Kräuter-Joghurt-Dressing
- + Steak-Stripes 9 + Lachs 9 + Garnelen 9**
- Zwiebelsuppe – Soupe à l'oignon** 10,9
Nach Art der Pariser Marktfrauen mit Käse-Croûtons

Specials

die andere Seite der Medaille



- Le Cordon Bleu & Kalbsschnitzel** 27,9 / 29,9
Souffliertes Kalbsschnitzel oder Cordon bleu mit Putenschinken, Kräuterpesto und Butterkäse mit Petersilienkartoffeln
- Rib-Eye-Steak- Steak au Poivre**
• Filetsteak 250g Pfeffer-Jus & Frites 39,9
• Rib-Eye-Steak (300g) mit Café-de-Paris- 39,9 Butter, Jus & Frites
+ Surf & Turf (9) + F. Gras de Canard (18)

- Entenbrust – Canard Grillé** 29,9
Rosa gebratene Entenbrust, serviert auf Kartoffelpüree, Möhren- mit Orangenjus
- Fischsuppe – Bouillabaisse** 25
Bouillabaisse mit Fisch, Muscheln, Garnelen, Croûtons und Fenchel
- Wolfsbarsch – Loup de Mer** 25,9
Gebratenes Filet vom Wolfsbarsch, serviert auf aromatischem Ratatouille mit mediterranen Oliven

Filet de saumon grillé

- 24,9
Gegrilltes Lachsfilet mit Parmesan-Kräuter-Kruste auf - Mangold-Kartoffeln

Crevettes à la Côte d'Azur

- 23,9
in Kräuter-Knoblauchbutter, Roséwein geschwenkt, mit Tomaten und Kräutern verfeinert, serviert mit Pariser Baguette

Spécialité de Saison

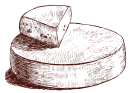
- Fisch oder Fleischgericht per Anfrage

Classique Signatures

- Huhn im Wein – Coq au Vin** 23,9
Geschmort in Bordeaux mit Pilzen, Möhren und Zwiebeln, dazu Kartoffelpüree.
- Miesmuscheln – Moules frites** 22,9
In aromatischen Pinot-Blanc-Sud mit Julienne-Möhren, Petersilie und dazu Frites
- Melanzani - Aubergine Farcie** 23,9
Gefüllt mit Paprika, Fenchel und Zwiebeln auf Kartoffelpüree, mit Schafskäse – dazu empfehlen wir einen zitronigen Blattsalat
- 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
- Croque Deluxe Steak Sandwich** 25,9
Steak-Stripes, Butter Toast, Butterkäse, Béchamel, Aioli, Karamell- Zwiebel, Senf-Mayo, Cornichons mit Pommes
+ Bacon 2,9
- Spécialité de Saison**
Auf Anfrage

Sucré & Salé

- Moelleux au Chocolat 5,9
Crème Brûlée 8,9
Cheesecake 5,9



Käseplatte- Planche de Fromages

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

15,9 29,9

Business Lunch

12:30-14:00 Uhr

Dejeuner-Brunch-Lunch

Mo-So: 08:00-16:00 Uhr

Dinner Menu

Mo-Sa: 17:00-22:00 Uhr

Sonntag

bis 17 Uhr-ab 17 Uhr geschlossen

Tagsüber servieren wir zudem unser französisches Frühstücksangebot sowie unseren Business-Lunch – darunter gefüllte Croissants, gratinierte Sauerteigbrote, Pain au Chocolat, Madeleines und vieles mehr.