

## LES ENTRÉES

<b>GRATINIÈRE ZWIEBELSUPPE MIT CROÛTONS</b>	12.50
<b>HUMMERBISQUE</b>	17.00
Crevettenragout	
<b>GRATINIERTER ZIEGENKÄSE MIT MESCLUN</b>	21.50
<b>CAESAR'S SALAD</b>	18.50
gebratene Pouletbrustwürfel	+ 7.00
<b>KLEINER GRÜNER SALAT</b>	9.50
<b>GEMISCHTER MARKTSALAT</b>	11.50
<b>POULPE À LA ROUILLE</b>	17.50
Pulposalat, Mesclun, sauce rouille	
<b>GEBRATENE ENTENLEBER</b>	17.50
Mini-Brioche, Apfelchutney	
<b>COQUILLES ST. JACQUES</b>	19.50
Rohschinken, Artischocken, Champagner-Sauce	

## ESCARGOTS

<b>WEINBERGSCHNECKEN (6 /12 Stück)</b>	18.50 / 36.00
Schalotten-Knoblauchbutter, gratiniert	

## LES COULEURS DU MIDI

<b>QUICHE LORRAINE</b>	19.50
<b>LE CLUB SANDWICH</b>	29.50
<b>BEEFSTEAK TARTARE</b>	32.00
Cognac, Whiskey oder Calvados	+ 4.00
pommes allumettes	+ 5.00
mit Café de Paris gratiniert	+ 6.00

## VÉGÉTARIENS

<b>WALDPILZKNÖDEL</b>	23.50
Lauch-Kürbis Gemüse, Parmesan	
<b>WIRSINGROULADEN</b>	25.00
Randenrisotto	
<b>RAVIOLI GÉANTES</b>	28.00
Frischkäse, Oregano, getrocknete Tomaten, Artischocken	

## LES DÉLICES DE LA MER

<b>DORADENFILET</b>	36.00
Feine Nudeln, Safranzwiebeln, grillierte Peperoni, Pernodsauce	
<b>SPAGHETTI PALOURDE</b>	29.00
Miesmuscheln, Venusmuscheln, Noilly Prat	
<b>SAIBLINGFILET</b>	35.00
Bratkartoffeln, Shiitake crumble, Lauch, Beurre-blanc	
<b>BOUILLABAISSE</b>	39.00
Loup de mer, Rouget, Coquilles St. Jaques, St. Pierre, Crevetten, sauce rouille, Croûtons	

## LES VIANDES DU TERROIR

<b>LAMMHAXE</b>	42.00
Bratkartoffeln, Spinat	
<b>COQ AU VIN</b>	34.00
Kartoffelstock, Speck, Silberzwiebeln, Croûtons	
<b>ENTRECÔTE «CAFÉ DE PARIS» (200g)</b>	42.00
gratiniert, pommes allumettes	
<b>KALBS CORDON BLEU</b>	43.00
pommes allumettes, Marktgemüse	
<b>TINA BURGER</b>	28.50
pommes allumettes, Cole Slaw	
<b>GESCHNETZELTES VOM KALB NACH ZÜRCHER ART</b>	39.00
Rösti, Champignon-Rahmsauce	
<b>ENTRECÔTEWÜRFEL STROGANOFF</b>	39.00
Hausgemachte Spätzli	
<b>ENTENBRUST</b>	36.00
Schupfnudeln, Karotten-Ingwerpüree, Jus	
<b>SCHWEINSKOTELETT ( 260g)</b>	35.00
Kartoffelgratin, Wirsing-Karotten Gemüse, Trauben-Baumnussauce	

## TARTARE ROYAL

Lassen Sie sich zu dieser Tatarverrücktheit verführen!

### 350 GRAMM TATAR

parfümiert mit Trüffelöl, serviert mit Kapernbeeren, Zwiebeln, Gurken, Chili, Oliven, Toast, Butter

Ab 2 Personen *pro Person* 35.00

## HÜTRES

<b>AUSTERN - FINES DE CLAIRES (6 Stück)</b>	28.00
---	-------

## MOULES

<b>«MARINIÈRE»</b>	32.00
Weissweinsud, Frühlingszwiebeln, Knoblauch, Petersilie, Schnittlauch	
<b>«FAÇON DU CHEF»</b>	35.00
Pernod, Tomaten-Concassé, Frühlingszwiebeln, Rahm, Schnittlauch, Petersilie	
<b>«PROVENÇALE»</b>	37.00
Olivenöl, Butter, Weisswein, Grillgemüwestreifen, Kapernäpfel, getrocknete Tomaten, Kräuter, Noilly Prat	
<b>«LOUIS»</b>	36.00
Speck, Champignons, Kräuter, crème fraîche	
<b>«ROUGE»</b>	36.00
Pikante Tomatensauce, Fenchel, Frühlingszwiebeln, Knoblauch, Kräuter, Pernod	