

## LES ENTRÉES

<b>GRATINIERTE ZWIEBELSUPPE MIT CROÛTONS</b>	12.50
.....	
<b>HUMMERBISQUE</b>	17.00
Crevettenragout	
.....	
<b>GRATINERTER 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
Panzanella, Avocado, Tomaten-Limettendressing	

## 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>BUCHWEIZENCRÊPES</b>	23.50
Gruyère, Blattspinat, Waldpilze	
.....	
<b>RANDEN-BOHNENGALETTEN</b>	25.00
Linsensalat, Apfel-Ingwer Frischkäse	
.....	
<b>RAVIOLI GÉANTES</b>	28.00
Frischkäse, Oregano, getrocknete Tomaten, Artischocken	

## LES DÉLICES DE LA MER

<b>DORADENFILET UND RIESENCREVETTEN</b>	37.00
Quinoa-Taboulé, Tomaten-Ingwer Chutney	
.....	
<b>SPAGHETTI PALOURDE</b>	29.00
Miesmuscheln, Venusmuscheln, Noilly Prat	
.....	
<b>LACHSSTEAK</b>	36.00
Lasagneblätter, Fenchel, Brunnenkresse, Sauerrahm	
.....	
<b>BOUILLABAISSE</b>	39.00
Loup de mer, Rouget, Coquilles St. Jaques, St. Pierre, Crevetten, sauce rouille, Croûtons	
.....	
<b>KRABBENTATAR</b>	38.00
Mais, Apfel	

## LES VIANDES DU TERROIR

<b>LAMMIERSTÜCK</b>	38.00
Auberginen-Ziegenkäsekruste, Kartoffel-Bohnenfrittata, Ratatouille	
.....	
<b>MAISPOULARDENBRUST</b>	34.00
Zitronen-Kartoffelstampf, Tomaten, Avocado, Rucola	
.....	
<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>ENTENBRUST</b>	36.00
Frittierte Süsskartoffeln, Granatapfel, Kale-Radieschen-Peperoncinisalat, Honig-Senf Vinaigrette	
.....	
<b>SCHWEINSFILET UND SCHWEINSBRUST</b>	36.00
Pommes nouvelles, süss-saure Zucchetti geräucherte Peperonisauce	

## 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

## ESCARGOTS

**WEINBERGSCHNECKEN (6 /12 Stück)** 18.50 / 36.00  
Schalotten-Knoblauchbutter, gratiniert

## HÜTRES

**AUSTERN - FINES DE CLAIRES (6 Stück)** 28.00

## MOULES

«**MARINIÈRE**» 32.00  
Weissweinsud, Frühlingszwiebeln, Knoblauch, Petersilie, Schnittlauch

«**FAÇON DU CHEF**» 35.00  
Pernod, Tomaten-Concassé, Frühlingszwiebeln, Rahm, Schnittlauch, Petersilie

«**PROVENÇALE**» 37.00  
Olivenöl, Butter, Weisswein, Grillgemüwestreifen, Kapernäpfel, getrocknete Tomaten, Kräuter, Noilly Prat

«**LOUIS**» 36.00  
Speck, Champignons, Kräuter, crème fraîche

«**ROUGE**» 36.00  
Pikante Tomatensauce, Fenchel, Frühlingszwiebeln, Knoblauch, Kräuter, Pernod