

LES ENTRÉES

GRATINIÈRE ZWIEBELSUPPE MIT CROÛTONS	12.50
.....	
SELLERIE - APFELSUPPE	17.50
Meerrettichschaum, geräucherte Entenbrust	
.....	
GRATINIERTER ZIEGENKÄSE	21.50
Rotkrautsalat, Birne, Baumnuss	
.....	
CAESAR SALAD	18.50
gebratene Pouletbrustwürfel	+ 7.00
.....	
KLEINER GRÜNER SALAT	9.50
.....	
GEMISCHTER MARKTSALAT	11.50
.....	
POULPE À LA ROUILLE	17.50
Pulposalat, sauce rouille	
.....	
GEBRATENE ENTENLEBER	17.50
Mini-Brioche, Apfelchutney	
.....	
COQUILLES ST. JACQUES	19.50
Rohschinken, Artischocken, Champagner-Sauce	

ESCARGOTS

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

LES COULEURS DU MIDI

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

VÉGÉTARIENS

SOCCA DE NICE	23.50
Grillgemüse, pikante Tomatensauce	
.....	
KNUSPRIGE PILZTASCHEN	25.00
Wintergemüse-Pappardelle, Roquefort-Honig Sauce	
.....	
RAVIOLI GÉANTES	28.00
Frischkäse, Oregano, getrocknete Tomaten, Artischocken	

LES DÉLICES DE LA MER

ZANDERFILET	37.00
Feine Nudeln, Lauch-Birne, Kartoffel-Majoransauce	
.....	
SPAGHETTI PALOURDE	29.00
Miesmuscheln, Venusmuscheln, Noilly Prat	
.....	
SEETEUFELMEDAILLONS	42.00
Camargue-Reis, Erbsenpüree, Hummersauce	
.....	
BOUILLABAISSE	39.00
Loup de mer, Rouget, Coquilles St. Jaques, St. Pierre, Crevetten, sauce rouille, Croûtons	

LES VIANDES DU TERROIR

LAMMFILET	36.00
Kartoffelgratin, Wirsing, Zwiebelconfit	
.....	
COQ AU VIN	34.00
Kartoffelstock, Speck, Silberzwiebeln, Croûtons	
.....	
ENTRECÔTE «CAFÉ DE PARIS» (200g)	42.00
gratiniert, pommes allumettes	
.....	
KALBS CORDON BLEU	43.00
pommes allumettes, Marktgemüse	
.....	
TINA BURGER	28.50
pommes allumettes, Cole Slaw	
.....	
GESCHNETZELTES VOM KALB NACH ZÜRCHER ART	39.00
Rösti, Champignon-Rahmsauce	
.....	
ENTRECÔTEWÜRFEL STROGANOFF	39.00
Hausgemachte Spätzli	
.....	
ENTENBRUST	36.00
Schupfnudeln, Rotkraut, Pecannüsse, Feigenjus	
.....	
SCHWEINSBÄGGELI	34.00
Kartoffelstock, Kale, Steinpilze	

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

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	