

LES ENTRÉES

GRATINIÈRE ZWIEBELSUPPE MIT CROÛTONS	12.50
.....
CRÈME VICHYSOISSE	15.50
Kalte Kartoffel–Lauchcrèmesuppe, geräuchertes Forellenfilet, croûtons	
.....
GRATINIERTER ZIEGENKÄSE	21.50
Mesclun, Avocadowürfel, Granatapfelkerne, Granola	
.....
CAESAR SALAD	18.50
gebratene Pouletbrustwürfel	+ 7.00
.....
KLEINER GRÜNER SALAT	9.50
.....
GEMISCHTER MARKTSALAT	11.50
.....
POULPE À LA ROUILLE	17.50
Oktopus, sauce rouille	
.....
GEBRATENE ENTENLEBER	17.50
Mini–Brioche, Randenchutney	
.....
COQUILLES ST. JACQUES	19.50
Kefen–Tomatensalat, Limettenvinaigrette	

LES COULEURS DU MIDI

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

VÉGÉTARIENS

QUICHE DU FROMAGE	20.50
Käse–Quiche, Apfelchutney, Mesclun	
.....
CRÊPES AU HERBES	21.50
Kräutercrêpes, Ratatouille, Mimolette–Käse	
.....
RAVIOLI GÉANTES	28.00
Frischkäse, Oregano, Frühlingslauch, getrocknete Tomaten, Artischocken	

LES DÉLICES DE LA MER

SALADE À LA NIÇOISE	35.50
Thunfischsteak kurz angebraten, grüne Bohnen, Kartoffeln, schwarze Oliven, Tomaten, Wachtelei	
.....
SPAGHETTI PALOURDE	29.00
Venusmuscheln, Miesmuscheln, Grillgemüse, Noilly Prat	
.....
FILET D'OMBLE	34.00
Saiblingsfilet pochiert, Fenchel–Zitrussalat, beurre blanc	
.....
BOUILLABAISSÉ	39.00
Loup de mer, Rouget, Coquilles St. Jaques, St. Pierre, Crevetten, sauce rouille, croûtons	
.....
LOUP DE MER	37.00
Wolfsbarsch, Blätterteig, Blattspinat, Hummersauce	

LES VIANDES DU TERROIR

CARRÉ D'AGNEAU	40.00
Lammkarree, Panisse, Auberginenpurée, Thymianjus	
.....
POITRINE DE POULARDE NOURRIE AU MAÏS	34.00
Maispoullardenbrust, Zitronen–Kartoffelstampf, Tomaten, Avocado, Rucola	
.....
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	
.....
MAGRET DE CANARD	36.00
Entenbrust, frittierte Süsskartoffeln, Chicorée, Blaubeeren	

ESCARGOTS

WEINBERGSCHNECKEN (6 /12 Stück)	18.50 / 36.00
--	---------------

TATAR ROYAL

Lassen Sie sich zu dieser Tatarverrücktheit verführen!

350 GRAMM TATAR
parfümiert mit Trüffelöl, serviert mit Kapernäpfel,
Zwiebeln, Gurken, Chili, Oliven, Toast & Butter

Ab 2 Personen	<i>pro Person</i>	35.00
---------------	-------------------	-------

HÜÎTRES

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

MOULES

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

«**FAÇON DU CHEF**» 35.00
Weisswein, Pernod, Tomaten–Concassée,
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

Für Informationen zu Allergenen in den einzelnen Gerichten
wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.

Preise in CHF inkl. Mwst.

LES ENTRÉES

GRATINATED ONION SOUP WITH CROÛTONS	12.50
CRÈME VICHYSOISE	15.50
cold creamy potato-leek soup, smoked trout fillet, croûtons	
GRATINATED GOAT CHEESE	21.50
mesclun, avocado, pomegranate, granola	
CAESAR SALAD	18.50
roasted chicken breast cubes	+ 7.00
SMALL GREEN SALAD	9.50
MIXED MARKET SALAD	11.50
POULPE À LA ROUILLE	17.50
octopus salad, rouille sauce	
ROASTED DUCK LIVER	17.50
mini-brioche, beet root chutney	
SCALLOPS	19.50
sugar pea-tomato salad, lime vinaigrette	

LES COULEURS DU MIDI

QUICHE LORRAINE	19.50
leaf salad	
LE CLUB SANDWICH	29.50
BEEFSTEAK TATAR	32.00
cognac, whiskey or calvados	+ 4.00
shoestring potatoes	+ 5.00
gratinated with Café de Paris	+ 6.00

VÉGÉTARIENS

QUICHE DU FROMAGE	20.50
cheese quiche, apple chutney, mesclun	
CRÊPES AUX HERBES	21.50
herb crêpes, ratatouille, Mimolette cheese	
LARGE RAVIOLI	28.00
cream cheese, oregano, spring leek, dried tomatoes, artichokes	

LES DÉLICES DE LA MER

SALADE À LA NIÇOISE	35.50
sautéed tuna steak, green beans, potatoes, black olives, tomatoes, quail egg	
SPAGHETTI PALOURDE	29.00
hard clams, mussels, grilled vegetables, noilly prat	
FILET D'OMBLE	34.00
poached char filet, fennel-citrus fruit salad, beurre blanc	
BOUILLABAISSE	39.00
sea bass, red mullet, scallops, Peter's fish, shrimps, rouille sauce, croûtons	
LOUP DE MER	37.00
sea bass, puff pastry, leaf spinach, lobster sauce	

LES VIANDES DU TERROIR

CARRÉ D'AGNEAU	40.00
lamb rack, panisse, mashed eggplant, thyme jus	
POITRINE DE POULARDE NOURRIE AU MAIS	34.00
corn fed chicken breast, lemon mashed potatoes, tomatoes, avocado, rocket	
SIRLOIN STEAK «CAFÉ DE PARIS» (200g)	42.00
gratinated, shoestring potatoes	
VEAL CORDON BLEU	43.00
shoestring potatoes, market vegetables	
TINA BURGER	28.50
shoestring potatoes, cole slaw	
SLICED VEAL «ZURICH STYLE»	39.00
roesti, mushroom-cream-sauce	
MAGRET DE CANARD	36.00
duck breast, crispy sweet potatoes, chicory, blue berries	

ESCARGOTS

GRAPEVINE SNAILS (6 / 12 pieces)	18.50 / 36.00
---	---------------

TATAR ROYAL

Allow yourself to get seduced by our Tatar-Twist!

350 GRAM TATAR
perfumed with truffle oil, served with caper berries,
onions, pickles, chili, olives, toast & butter

Starting from 2 persons	<i>per person</i>	35.00
-------------------------	-------------------	-------

HUÎTRES

OYSTERS – FINES DE CLAIRES (6 pieces)	28.00
--	-------

MOULES

«MARINIÈRE»	32.00
white wine bouillon, spring onions, garlic, parsley, chive	
«FAÇON DU CHEF»	35.00
white wine pernod, chopped tomatoes, spring onions, cream, chive, parsley	
«PROVENÇALE»	37.00
olive oil, butter, white wine, grilled vegetable stripes, caper berries, dried tomatoes, herbs, noilly prat	
«LOUIS»	36.00
bacon, champignons, herbs, sour cream	

For information about allergenics please ask our employees.

prices in CHF incl. VAT