

LES ENTRÉES

GRATINIERTER ZWIEBELSUPPE I CROÛTONS	12.50
HUMMERBISQUE	15.50
<i>Hausgemacht, Kräutercoûtons</i>	
GRATINIERTER ZIEGENKÄSE I MARINIRTER HAUSSALAT	21.50
CAESAR SALAD	18.50
<i>gebratene Pouletbrustwürfel</i>	+ 7.00
KLEINER GRÜNER SALAT	9.50
GEMISCHTER MARKTSALAT	11.50

LES COULEURS DU MIDI

QUICHE LORRAINE I BLATTSALAT	21.50
TATAR DE BOEUF	32.00
<i>Cognac, Whiskey oder Calvados</i>	+ 4.00
<i>Pommes Allumettes</i>	+ 5.00
<i>mit Café de Paris gratiniert</i>	+ 6.00

VÉGÉTARIENS

SPAGHETTI PROVENCALE I OLIVENÖL I KRÄUTER I GRILLGEMÜSESTREIFEN	26.00
OMELETTE AUX CHAMIGNONS	21.50
<i>Pilz - Omelette, lauwarmer Gemüsesalat, Schnittlauch</i>	

LES DÉLICES DE LA MER

SPAGHETTI PALOURDE I VENUSMUSCHELN I MIESMUSCHELN I NOILLY PRAT I GRILLGEMÜSE I TOMATENWÜRFEL	29.00
BOUILLABAISSE	39.00
<i>Loup de mer, Rouget, Coquilles St. Jaques, Moules, St. Pierre, Crevettes, Croutons, Sauce- Rouille</i>	

LES VIANDES DU TERROIR

ENTRECÔTE CAFÉ DE PARIS 200g I GRATINIERT I POMMES ALLUMETTES	42.00
TINA BURGER I POMMES ALLUMETTES I COLE SLAW	29.50
GESCHNETZELTES VOM KALB ZÜRCHER ART I RÖSTI I CHAMPIGNON- RAHMSAUCE	39.00
KALBS- CORDONBLEU MIT POMMES ALLUMETTES ODER SALAT	43.00

ESCARGOTS/ AUSTERN

WEINBERGSCHNECKEN (6/12 Stück)	18.50 / 36.00
AUSTERN FINES DE CLAIRES N°3 FRANKREICH (1/6 Stück)	5.00 / 28.00

TATAR ROYAL

350 GRAMM TATAR I TRÜFFELÖL I KAPERN I ZWIEBELN GURKEN I CHILI I OLIVEN TOAST I BUTTER	Ab 2 Personen pro Person 35.00
---	---------------------------------------

MOULES

«MARINIÈRE» WEISSWEINSUD I FRÜHLINGSZWIEBELN I KNOBLAUCH I PETERSILIE I SCHNITTLAUCH	32.00
«PROVENÇALE» WEISSWEIN I OLIVENÖL I GRILLGEMÜSESTREIFEN I GETROCKNETE TOMATEN I KRÄUTER I NOILLY PRAT	37.00
«LOUIS» SPECK I CHAMPIGNONS I KRÄUTER I CÈME FRAÎCHE	36.00

CARTE DES VINS

CHAMPAGNES ET VINS MOUSSEUX

	1dl	0.75dl
Champagne Deutz, Brut Classic s.a.	14.00	96.00
Champagne Deutz, Rosé s.a.		120.00
Crémant D'Alsace AC, Léon Beyer s.a.	9.50	67.00
Prosecco DOC, Montasolo s.a.	8.50	59.00

VINS BLANCS

FRANCE

Chardonnay Ausières Blanc 2020, Baron de Rothschild, Languedoc France	6.50	42.00
Riesling d'Alsace 2019, Léon Beyer, Elsass	9.00	64.00
Sauvignon Blanc Touraine 2019 Baron de Ladoucette, Loire	9.50	67.00
Chablis 2020, Louis Latour, Burgund		74.00
Pouilly Fumé 2019 Baron de Ladoucette, Loire		84.00
Mersault-Blagny 2018 Louis Latour, Burgund		120.00
Sancerre Moulin des Vrillères 2018 Christian Lauverjat, Loire		69.00

AUTRES REGIONS

Epresses La Trinquette 2019, Pascal Fonjallaz, Lavaux	8.50	59.00
Pinot Grigio 2020 Ca`Bolani, Friaul	6.50	42.00

VINS ROSÉS

Autan Rosé 2020 Aureto, Provence	8.00	56.00
----------------------------------	------	-------

VINS ROUGES

FRANCE

Syrah-Cabernet Ausières Rouge 2019 Barons de Rothschild, Languedoc	7.00	48.00
Moulin - à -Vent Les Michelons 2017 Louis Latour, Beaujolais	8.50	59.00
Santenay 2018 Louis Latour, Burgund		79.00
Châteauneuf-du-Pape 2018 Domaine Durieu, Rhonetal		88.00
Château Cap de Faugeres 2017 Côtes de Castillon AC, Bordeaux	10.00	72.00
Château Soleil 2014 St-Emilion, Bordeaux		79.00
Echo de Lynch-Bages 2016 Pauillac, Bordeaux		115.00
Aureto Autan Rouge 2016, Cave Aureto, Provence	8.00	59.00

AUTRES REGIONS

Nobler Blauer 2019, Nadine Saxer, Zürich	9.50	67.00
Carmelo Rodero 2019 Bodegas Rodero, Ribera del Duero	8.50	59.00
Malbec Pequeño Gaucho 2018 Permasur Mendoza	8.50	59.00

L'EAU MINÉRALE ET LES BOISSONS GAZEUSES

Allegra 50 cl	6.50
Passuger 50cl	6.50
Coca Cola, Zero 33cl	5.00
Fusetea Lemon 33cl	4.80
Möhl Süssmost 33cl	5.00
Möhl Shorley 33cl	5.00
Sprite 33cl	5.00
San Bitter 10cl	5.00
Schweppes Ginger Ale 20cl	5.00
Kinley Tonic 20cl	5.00

L'EAU

Sehr gerne servieren wir Ihnen, zusätzlich zu unserem Mineralwasserangebot, frisches Zürcher Leitungswasser mit, oder ohne Kohlensäure. Dieses Wasser ist natürlich gratis. Für unsere Dienstleistung (Service, Gläser, Abwasch etc.) verrechnen wir folgende Preise.

Louis Wasser 50cl / 100cl mit oder ohne Kohlensäure	4.50 / 6.50
--	-------------

* ALLE PREISE IN CHF INKLUSIVE MWST 7.7%

GERNE INFORMIEREN WIR SIE ÜBER ALLERGENE UND INHALTSSTOFFE