

LES ENTRÉES

GRATINIÈRE ZWIEBELSUPPE MIT CROÛTONS	12.50
HUMMERBISQUE MIT CREVETTESRAGOUT	17.00
GRATINIERTER ZIEGENKÄSE MIT MESCLUN	21.50
QUICHE LORRAINE	19.50
CAESAR'S SALAD	18.50
gebratene Pouletbrust	+ 7.00
KLEINER GRÜNER SALAT	9.50
GEMISCHTER MARKTSALAT	11.50
GEBRATENE ENTENLEBER	17.50
Mini-Brioche, Apfelchutney	
COQUILLES ST. JACQUES	19.50
Kräuter, Grillgemüse, Olivenöl	

LES COULEURS DU MIDI

LE CROQUE MONSIEUR	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

GEMÜSEPLATTE	26.50
Mischpilze, Pistou, pommes nouvelles en cocotte	
GEFÜLLTE CRÊPES	23.00
Ragout-fin von Pilzen	
RAVIOLI GÉANTES	28.00
Frischkäse, Oregano, getrocknete Tomaten	

LES DÉLICES DE LA MER

DORADENFILET À LA PROVENÇALE	36.00
Grillgemüsestreifen, Kapernäpfel, Olivenöl, pommes nouvelles	
SPAGHETTI PALOURDE	29.00
Miesmuscheln, Venusmuscheln, Tomaten-Concassé	
GANZER LOUP DE MER	38.00
Spinat, Fenchel und pommes nouvelles	
BOUILLABAISSE	39.00
Goldbrasse, Rotbarbenfilet, Jakobsmuschel, Knurrhahn, Krevetten	

LES VIANDES DU TERROIR

LAMMIERSTÜCK IM KRÄUTERMANTEL	39.00
pommes nouvelles, grüne Bohnen, Rosmarin-Jus	
KALBSBLANQUETTE	34.00
feine Nudeln und Gemüse	
ENTRECÔTE «CAFÉ DE PARIS» (200g)	42.00
gratiniert, pommes allumettes	
KALBS CORDON BLEU	43.00
Marktgemüse, pommes allumettes	
TINA BURGER	28.50
pommes allumettes, Cole Slaw	
GESCHNETZELTES VOM KALB NACH ZÜRCHER ART	39.00
Champignonrahm-Sauce, Rösti	
COQ AU VIN	34.00
Kartoffelstock, Speck, Perlzwiebeln, Croûtons	
SIEDFLEISCH	34.00
Gemüse, Kartoffeln, Meerrettich	

TARTARE ROYALE

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

HÛITRES

AUSTERN - FINES DE CLAIRES (6 Stück) 28.00

MOULES

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