

# FRÜHSTÜCK • PETIT DÉJEUNER

Montag bis Freitag 09:00 Uhr bis 11:30 Uhr - Samstag 09:00 Uhr bis 15:30 Uhr -  
Sonntag und Feiertags 09:30 Uhr bis 15:30 Uhr



Zwei Eier im Glas mit Baguettsticks, Schnittlauch	5,60
Croque Madame Toast mit Schinken, Crème fraîche und Spiegelei und Käse überbacken	8,90
Croque Monsieur Toast mit Schinken, Crème fraîche und Käse überbacken	8,90
Tartare à Cheval ca.120gr Angemachtes Tartare auf Roggen-Voll- kornbrot mit Spiegelei, Salat	16,20
Croissant Jambon Fromage Warmes Croissant mit Schinken & Käse	5,20
Croque Mozzarella (vegan) Toast mit Tomaten, Pesto, Rucola und Mozzarella überbacken	10,90
Armer Ritter French Toast mit Blaubeermarmelade, Honig	7,50

**Das Französische**  
1 Croissant, Baguette, Marmeladen, Honig, Nutella,  
Butter, Joghurt mit Frucht  
13,50

**Das Vegetarische**  
Tomate-Mozzarella, Pesto, Käseauswahl, Frischkäse,  
Marmelade, Honig, 1 gekochtes Ei, 1 Croissant, 1 Brötchen,  
Butter, Joghurt mit Frucht  
17,00

**Das Kleine**  
Käse- und Wurstausswahl, Marmelade, Nutella,  
1 gekochtes Ei, 1 Croissant, 1 Brötchen,  
Butter, Joghurt mit Frucht  
17,50

**Das Italienische**  
Tomate-Mozzarella, Pesto, Manchego, Mortadella,  
Coppa-Schinken, Salami, Steinofenbaguette, 1 Brötchen,  
Butter, Joghurt mit Frucht  
18,50

**Das Englische**  
2 Toast, Bacon, Rührei, Tomate, Orangenmarmelade,  
Baked Beans, Nürnberger Würstchen, Butter  
18,50

**Das Marokkanische**  
French Toast mit geschmolzenen Tomaten, Koriander,  
Ziegenkäse, Orangenmarmelade, 1 Croissant, Butter  
18,50

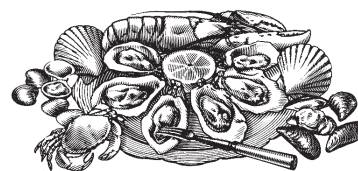
**Das Amerikanische**  
1 Pancake, 2 Spiegeleier mit Speck,  
Ahornsirup, O-Saft 0,1l  
14,50

**Grosses Frühstück für Zwei**  
Käse- und Wurstausswahl, Marmeladen, 2 gekochte Eier,  
Graved Lachs, Tomate-Mozzarella, Pesto, 2 Croissants,  
2 Mehrkorn und 2 Brötchen, Butter, Joghurt mit Frucht,  
2 O-Säfte 0,1l, 2 Crémant 0,1l, 2 Heißgetränke  
49,00

## EXTRAS

Portion Rührei	4,10
2 Spiegeleier	4,10
Pancake, Ahornsirup, Erdnussbutter	6,50
Portion Bacon	3,90
1 gekochtes Ei	1,70
Hausgemachte Marmelade	1,70
Frisch gepresster Orangensaft 0,1 l	3,20
Frisch gepresster Orangensaft 0,2 l	6,40
Frischer Obstsalat	5,50
Joghurt mit frischen Früchten	6,70
Veganer Kokosmilchreis mit Frucht	6,70
Graved Lachs	9,50
2 Scheiben Roggen-Vollkornbrot	2,00
Brötchen, Baguette, 2 toast	1,50
Croissant	2,40
Portion Butter, Frischkäse	0,80
Portion Honig, Nutella, Erdnussbutter	0,70
Portion Käse/Aufschnitt	3,20

## AUSTERN Ganztägig!



Stück	3,90
1/2 Dutzend	22,90
1/2 Dutzend mit 1 Glas Champagner	32,90
13 für 12	45,00

## MACARONS

Französisches Teegebäck

Weiße Schokolade mit Vanille

Pistazie

Dunkle Schokolade

Karamell mit Fleur de Sel

Zitrone mit Himbeer

Stück 2,00

## KUCHEN

Tartes ab 4,60/Stk. und Tartelettes ab 5,50/Stk.

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie von unseren MitarbeiterInnen!

## LES CLASSIQUES

Montag bis Sonntag 12:00 Uhr bis 23:00 Uhr

## LES TARTARES

<p><b>Veganes Tartare du Chef</b> mit veganem Kaviar, Baguette und Frites 24,50</p> <p><b>Tartare Cafe Paris</b> TARTARE AMTISCH ZUBEREITET 200 g Tartare mit Baguette und Frites 27,50</p> <p><b>Tartare du Chef Royale</b> 200 g Tartare mit Trüffel, Baguette und Frites 34,50</p> <p>Alle Tartare wahlweise mit Roggen-Vollkornbrot</p>	<p><b>Tartare du Chef</b> 200 g Tartare und Baguette und Frites 24,50</p> <p><b>Tartare Fromage</b> 200 g Tartare kurzgebraten mit gereiftem Comté und Frites 24,50</p> <p><b>Tartare Campagnard</b> 200 g Tartare kurzgebraten mit Speckwürfeln und Frites 24,50</p>
---	---

Pikante Bretonische Fischsuppe mit Käse, Croûtons und Aioli	12,50
3 Würstchen mit Ketchup, Senf und Baguette	8,50
Paté Maison mit Kräuter-Creme fraiche, Senf und Cornichons	15,50
Salade „Cafe Paris“ Blattsalate, eingelegtes Gemüse, und Dijonsenf - Vinaigrette	14,80
Caesar Salade mit Speck und gebratenen Black Tiger Garnelen	18,90
Salade Nicoise mit pochiertem Ei	19,50
Merguez Frites Salade	24,50
Sandwich Merguez Frites	13,90
Entrecôte-Steak Frites Salade	29,50
Portion Pommes	4,00
Ketchup oder Aioli	0,50
Butter salzig	0,90
Crème Brûlée	9,80
Mousse au chocolat	6,70

## ASSIETTE DE FROMAGES

(Rohmilchkäseauswahl mit Trauben)

Klein 11,50 · Groß 17,50

dazu Feigensenf 42 g Glas 2,10

# GETRÄNKE • BOISSONS

## WEIN

### WEISS

Viognier	0,1l	4,00
Leduc	0,25l	10,00
Pays d'Oc	0,5l	20,00

Chardonnay	0,1l	4,80
C. & F. Berthier	0,25l	12,00
Loire	0,5l	24,00

Riesling Classic	0,1l	6,40
Hugel	0,25l	16,00
Alsace	0,5l	32,00

Pinot Blanc	0,1l	5,00
Hugel	0,25l	12,50
Alsace	0,5l	25,00

Sancerre	0,1l	8,90
C. & F. Berthier	0,25l	22,20
Loire	0,5l	44,40

### ROSÉ

Meeresrauschen	0,1l	3,80
Rosécuvée	0,25l	9,50
Rheinessen/Nahe	0,5l	19,00

D.Roche-Audran	0,1l	5,20
Vincent Rochette	0,25l	13,00
Côtes du Rhone	0,5l	26,00
Biodynamisch		

### ROT

Les Vigneaux	0,1l	3,60
Merlot	0,25l	9,00
Pay d'Oc	0,5l	18,00

Little James		
Grenache	0,1l	4,00
Saint Cosme	0,25l	10,00
Rhône	0,5l	20,00

Bordeaux	0,1l	4,80
Ch. Grand Bireau	0,25l	12,00
Biowein	0,5l	24,00

Languedoc	0,1l	5,60
Hecht & Bannier	0,2l	14,00
Biowein	0,5l	28,00

Pinot Noir	0,1l	5,30
Abbe Rous	0,25l	13,20
Pays d'oc	0,5l	26,40

## CHAMPAGNE

Café Paris Brut  
Édition Limitée  
0,1l 11,90

Café Paris Rosé Brut  
Édition Limitée  
0,1l 13,50

CRÉMANT	0,1l	8,20
Bouvet-Ladubay		

CIDRE	0,25l	5,50
	0,5l	11,00

Bei Fragen zu den Allergenen und Zusatzstoffen, wenden Sie sich an

## HEISSE GETRÄNKE

Espresso	2,60
Espresso Macchiato	2,60
Doppelter Espresso	4,00
Doppelter Espresso Macchiato	4,00
Cappuccino	4,00
Café Crème mit Milchhaube	3,50
Americano/Tasse Kaffee	3,50
Café Latte (Macchiato)	4,50
Bol de Café au Lait (Milchkaffee)	4,80
Café Gourmand (Espresso mit Macaron)	4,50
Café Brûlot (mit Brandy und Zimt)	6,50
Café Normand (Espresso mit Calvados)	5,40
Chocolat Chaud (Tasse Schokolade)	4,90
mit Sahnehaube	5,20
mit Rum & Sahnehaube	7,50

### TASSE TEE 0,25l 3,90

N° 1 Earl Grey Imperial  
Schwarzer Tee - Bergamotte

N° 2 Earl Grey Café Paris  
Schwarzer Tee - Mango-Bergamotte

N° 3 Lyon  
Gelber Tee - Granatapfel-Cranberry

N° 4 Cannes  
Grüner Tee - Bergamotte-Vanille

N° 5 La Rochelle  
Kräutertee - Verbene-Moringa-Mango

N° 6 La Camomille  
Kamillentee

N° 7 Tour Eiffel  
Schwarzer Tee - würziger Assam

N° 8 Arc de Triomphe  
Darjeeling Tee mit blumigem Geschmack

N° 9 Le Jasmin  
Grüner Tee - zartem Jasmin

N° 10 Nougat  
Schwarzer Tee - Karamell

N° 11 En Vogue  
Kräutertee - Ingwer-Zitrone

N° 12 La Menthe  
Erfrischender Pfefferminztee

N° 13 Marseille  
Kräutertee mit fruchtigem Geschmack

N° 14 Saint-Tropez  
Schwarzer Tee - fruchtiger-Vanille

N° 15 Côte d'Azur  
Grüner Tee mit Basilikum-Blüten

N° 16 La Promenade  
Grüner Tee mit mildem Geschmack

N° 17 Petit Dejeuner  
Schwarzer Tee mit Vanille-Geschmack

N° 18 Moulin Rouge  
Früchtetee - Erdbeere-Orangen

N° 19 Nizza  
Früchtetee mit süßem Zitronen-Geschmack

N° 20 Grasse  
Schwarzer Tee - Gewürz-Karamell

N° 21 Rouge Vanille  
Rooibos Tee mit Vanille-Geschmack

## KALTE GETRÄNKE

Tafelwasser		
still / prickelnd	0,25l	2,40
	0,46l	3,60
Selters Classic	0,25l	2,90
	0,75l	7,50
Selters Naturell	0,25l	2,90
	0,75l	7,50
Orangina gelb	0,25l	3,70
Mirinda / Sevenup	0,2l	2,90
	0,5l	5,90
Pepsi Cola / Pepsi Max	0,2l	3,20
	0,5l	6,20

Schweppes Tonic / Dry Tonic / Bitter Lemon / Ginger Ale / Ginger Beer	0,2l	3,50
Diablo	0,2l	3,40
Grenadine oder Menthe (Limonade)		

## SÄFTE

Frisch gepresster Orangensaft	0,1l	3,20
	0,2l	6,40
Tomatensaft	0,2l	3,00
Orangensaft	0,2l	3,00
Apfelsaft	0,2l	3,00
Traubensaft	0,2l	3,00
Rhabarbersaft	0,2l	3,00
Maracujasaft	0,2l	3,00
Saftschorlen	0,2l	3,00
	0,5l	5,50

## BIER

### FASS

Galopin	0,15l	2,00
Jever Pils	0,3l	3,90
	0,5l	6,20
Allgäuer Buble	0,3l	3,90
Hell	0,5l	6,20
Picon Bière	0,3l	4,80
	0,5l	6,90
Tango	0,3l	4,20
Bier mit Grenadine	0,5l	6,50
Monaco	0,3l	4,20
Alsterwasser mit Grenadine	0,5l	6,50

### FLASCHE

Kronenbourg 1664	0,25l	3,90
Weizen Kristall	0,5l	5,50
Weizen Hefe	0,5l	5,50
Weizen Dunkel	0,5l	5,50
Weizen alkoholfrei	0,5l	5,50
Jever Fun alkoholfrei	0,33l	3,90

## PASTIS & ANIS

Ricard	2cl	4,50
Pastis 51	2cl	4,50
Pernod	2cl	4,50
Perroquet mit Minzsirup	2cl	6,00
Tomate mit Grenadine	2cl	6,00
Mauresque mit Mandelsirup	2cl	6,00

## APERITIFS

Kir Cassis, Pêche, Framboise, Mûre	0,1l	7,50
Noilly Prat dry	4cl	4,00
Noilly Prat ambre	4cl	7,50
Noilly Prat rouge	4cl	6,50
Dubonnet	4cl	3,50
Pineau des Charentes	4cl	8,00

## ST. GERMAIN COCKTAIL

Crémant Bouvet Ladubay,  
St. Germain, Soda  
13,50

## DIGESTIFS

Hennessy COGNAC V.S	4cl	12,50
Calvados X.O.	4cl	8,50
Armagnac X.O.	4cl	14,50
Eaux de vie	4cl	10,50
Mirabelle, Mûre, Williams, Vielle Prune, Poire		