

# FRÜHSTÜCK • PETIT DÉJEUNER

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



<b>Avocadobrot</b>	12,50
Avocado auf Landbrot mit Frischkäse, Ei, Tomate, Rucola	
<b>Zwei Eier im Glas</b>	5,90
mit Baguettsticks, Schnittlauch	
<b>Croque Madame</b>	9,50
Toast mit Schinken, Crème fraîche und Spiegelei und Käse überbacken	
<b>Croque Monsieur</b>	9,50
Toast mit Schinken, Crème fraîche und Käse überbacken	
<b>Tartare à Cheval ca.120gr</b>	16,90
Angemachtes Tartare auf Roggen-Vollkornbrot mit Spiegelei, Salat	
<b>Croissant Jambon Fromage</b>	5,60
Warmes Croissant mit Schinken & Käse	
<b>Croque Mozzarella (vegan)</b>	10,90
Toast mit Tomaten, Pesto, Rucola und Mozzarella überbacken	
<b>Armer Ritter</b>	7,90
French Toast mit Blaubeermarmelade, Honig	

**Das Französische**  
1 Croissant, Baguette, Marmeladen, Honig, Nutella, Butter, Veg. Joghurt mit Frucht  
15,50

**Das Vegetarische**  
Tomate-Mozzarella, Pesto, Käseauswahl, Frischkäse, Marmelade, Honig, 1 gekochtes Ei, 1 Croissant, 1 Brötchen, Butter, Veg. Joghurt mit Frucht  
19,50

**Das Vegane**  
Veganer Gouda- und Aufschnitt, Avocadocreame, Le Parfait, Schokoaufstrich, Marmelade, Erdnussbutter, Veg. Joghurt m. Mangokompott, Margarine, 2 Brötchen  
19,50

**Das Kleine**  
Käse- und Wurstausswahl, Marmelade, Nutella, 1 gekochtes Ei, 1 Croissant, 1 Brötchen, Butter, Veg. Joghurt mit Frucht  
20,50

**Das Italienische**  
Tomate-Mozzarella, Pesto, Manchego, Mortadella, Coppa-Schinken, Salami, Steinofenbaguette, 1 Brötchen, Butter, Veg. Joghurt mit Frucht  
20,50

**Das Englische**  
2 Toast, Bacon, Rührei, Tomate, Orangenmarmelade, Baked Beans, Nürnberger Würstchen, Butter  
19,50

**Das Marokkanische**  
French Toast mit geschmolzenen Tomaten, Koriander, Ziegenkäse, Orangenmarmelade, 1 Croissant, Butter  
21,50

**Das Amerikanische**  
1 Pancake, 2 Spiegeleier mit Speck, Ahornsirup, O-Saft 0,1l  
19,50

**Grosses Frühstück für Zwei**  
Käse- und Wurstausswahl, Marmeladen, 2 gekochte Eier, Graved Lachs, Tomate-Mozzarella, Pesto, 2 Croissants, 2 Mehrkorn und 2 Brötchen, Butter, Veg. Joghurt mit Frucht, 2 O-Säfte 0,1l, 2 Crémant 0,1l, 2 Heißgetränke  
59,00

## EXTRAS

Portion Rührei	4,50
2 Spiegeleier	4,50
Pancake, Ahornsirup, Erdnussbutter	9,00
Portion Bacon	6,50
1 gekochtes Ei	2,00
Hausgemachte Marmelade	2,00
Frisch gepresster Orangensaft 0,1 l	3,20
Frisch gepresster Orangensaft 0,2 l	6,40
Frischer Obstsalat	5,90
Veganer Joghurt mit frischen Früchten	7,40
Veganer Kokosmilchreis mit Frucht	6,90
Graved Lachs	11,50
2 Scheiben Roggen-Vollkornbrot	2,20
Brötchen, Baguette, 2 Toast	1,80
Croissant	2,40
Portion Butter, Frischkäse	1,00
Portion Honig, Nutella, Erdnussbutter	0,70
Portion Käse/Aufschnitt	4,90/5,90

## MACARONS

Französisches Teegebäck

Weißer Schokolade mit Vanille

Pistazie

Dunkle Schokolade

Karamell mit Fleur de Sel

Zitrone mit Himbeer

Stück 2,20

## KUCHEN

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

## AUSTERN

Ganztägig!

Stück	4,20
1/2 Dutzend	24,90
1/2 Dutzend mit 1 Glas Champagner	34,90
13 für 12	46,90

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 22:30 Uhr

### LES TARTARES

**Veganes Tartare du Chef**  
mit veganem Kaviar, Baguette und Frites  
27,50

**Tartare Cafe Paris**  
TARTARE AMTISCH ZUBEREITET  
200 g Tartare mit Baguette und Frites  
30,50

**Tartare du Chef Royale**  
200 g Tartare mit Trüffel, Baguette und Frites  
37,50

Alle Tartare wahlweise mit Roggen-Vollkornbrot

**Tartare du Chef**  
200 g Tartare und Baguette und Frites  
27,50

**Tartare Fromage**  
200 g Tartare kurzgebraten mit gereiftem Comté und Frites  
27,50

**Tartare Campagnard**  
200 g Tartare kurzgebraten mit Speckwürfeln und Frites  
27,50

<b>Pikante Bretonische Fischsuppe</b> mit Käse, Croûtons und Aioli	13,70
<b>3 Würstchen mit Ketchup, Senf und Baguette</b>	12,50
<b>Paté Maison mit Kräuter-Creme fraîche, Senf und Cornichons</b>	17,50
<b>Salade „Cafe Paris“ Blattsalate, eingelegtes Gemüse, und Dijonsenf - Vinaigrette</b>	15,90
<b>Caesar Salade mit Speck und gebratenen Black Tiger Garnelen</b>	20,50
<b>Salade Nicoise mit pochiertem Ei</b>	19,90
<b>Merguez Frites Salade</b>	25,50
<b>Sandwich Merguez Frites</b>	14,90
<b>Entrecôte-Steak Frites Salade</b>	32,00
<b>Portion Pommes</b>	4,50
<b>Ketchup oder Aioli</b>	0,60
<b>Butter salzig</b>	1,20
<b>Crème Brûlée</b>	9,90
<b>Mousse au chocolat</b>	7,50

### ASSIETTE DE FROMAGES

(Rohmilchkäseauswahl mit Trauben)

Klein 16,70 · Groß 23,60

dazu Feigensenf 42 g Glas 2,40

# GETRÄNKE • BOISSONS

## WEIN

### WEISS

Rolle (Vermentino)	0,1l	4,00
Hecht & Bannier	0,25l	10,00
Languedoc	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

Château Favori	0,1l	7,70
Provence	0,25l	19,30
bio	0,5l	38,60

### ROT

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

### Micro Cosme

Pinot-Grenache	0,1l	4,00
Ch. Saint Cosme	0,25l	10,00
Rhône	0,5l	20,00

Bordeaux supérieur	0,1l	5,80
Ch. Malrome	0,25l	14,50
Toulouse-Lautrec	0,5l	29,00

Languedoc	0,1l	5,60
Hecht & Bannier	0,25l	14,00
Biowein	0,5l	28,00

Pinot Noir	0,1l	4,90
C. & F. Berthier	0,25l	12,25
Loire	0,5l	24,50

Beaujolais Villages	0,1l	4,90
Georges Duboeuf	0,25l	12,25
Gamay	0,5l	24,50

## 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 unsere Mitarbeiterinnen.

## 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
Heil	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	5,00
Pastis 51	2cl	5,50
Pernod	2cl	5,00
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, Framboise			