

PETIT DÉJEUNER FRÜHSTÜCK

Montag bis Freitag • 09:00 – 11:30 Uhr
Samstag • 09:00 – 15:30 Uhr
Sonntag & Feiertage • 09:30 – 15:30 Uhr

Avocadobrot	13,50
Avocado auf geröstetem Hefebrot mit Spiegelei, Tomate und Rucola	
Avocado Croissant	
Avocado auf getoastetem Croissant mit Tomate, Paprika, Rucola und Parmesan	
... mit Burrata	16,50
... mit pochiertem Ei	13,50
Zwei Eier im Glas	5,90
mit Baguettesticks und Schnittlauch	
Croque Madame	9,50
Toast mit Schinken, Crème fraîche, Spiegelei und Käse überbacken	
Croque Monsieur	9,50
Toast mit Schinken, Crème fraîche und Käse überbacken	

MACARONS

Pistazie
Weiße Schokolade mit Vanille
Dunkle Schokolade
Karamell mit Fleur de Sel
Zitrone mit Himbeer
Stück 2,20

Tartare à Cheval – ca.120 gr	16,90
angemachtes Tartare auf Roggen-Vollkornbrot mit Spiegelei und Salat	
Croissant Jambon Fromage	5,60
warmes Croissant mit Schinken und Käse	
Croque Mozzarella VGN	10,90
Toast mit Tomaten, Pesto, Rucola und Mozzarella überbacken	
Armer Ritter	7,90
French Toast mit Blaubeermarmelade und Honig	

KUCHEN

Tartes Stück ab 4,60
Tartelettes Stück ab 5,60

Das Französische VGT	15,50
• 1x Croissant, Baguette • Butter, Marmelade, Honig, Nutella • Joghurt VGN mit Früchten	
Das Vegetarische VGT	19,50
• 1x Croissant, 1x Brötchen • Butter, Marmelade, Honig, Käseauswahl, Frischkäse • 1x gekochtes Ei, Tomate-Mozzarella, Pesto, Joghurt VGN mit Früchten	
Das Vegane VGN	19,50
• 2x Brötchen • Margarine, Schokoladenaufstrich, Marmelade, Erdnussbutter, Gouda- und Aufschnitt VGN, Avocado-creme, Le Parfait • Joghurt VGN mit Mangokompott	



EXTRAS

Frisch gepresster O-Saft	3,20
0,1 l / 0,2 l	6,40
gekochtes Ei	2,00
Portion Rührei	4,50
Spiegeleier – 2 Stk.	4,50
Bacon	6,50
Pancake mit Ahornsirup und Erdnussbutter	9,00
Frischer Obstsalat	5,90
Joghurt VGN mit Früchten	7,40
Kokosmilchreis VGN mit Früchten	6,90
Croissant	2,40
2x Roggen-Vollkornbrot	2,20
Brötchen / Baguette / 2x Toast	1,80
Graved Lachs	11,50
Käseauswahl	4,90
Wurstauswahl	5,90
Butter / Frischkäse	1,00
Honig / Nutella / Erdnussbutter	0,70
Hausgemachte Marmelade	2,00

Das Kleine	20,50
• 1x Croissant, 1x Brötchen • Butter, Marmelade, Nutella, Käse- und Wurstauswahl • 1x gekochtes Ei, Joghurt VGN mit Früchten	
Das Italienische	20,50
• 1x Brötchen, Steinofenbaguette • Butter, Manchego-Käse, Mortadella, Coppa-Schinken, Salami • Tomate-Mozzarella, Pesto, Joghurt VGN mit Früchten	
Das Englische	19,50
• 2x Toast • Butter, Orangenmarmelade • Rührei, Bacon, Tomate, Baked Beans, Nürnberger Würstchen	
Das Marokkanische	21,50
• 1x Croissant • Butter • French Toast mit geschmolzenen Tomaten, Koriander, Ziegenkäse, Orangenmarmelade	
Das Amerikanische	19,50
• 1x Pancake, Ahornsirup • 2x Spiegeleier, Bacon • O-Saft – 0,1 l	
Grosses Frühstück für Zwei	59,00
• 2x Croissants, 4x Brötchen • Butter, Marmelade, Käse- und Wurstauswahl, Graved Lachs • 2x gekochte Eier, Tomate-Mozzarella, Pesto, Joghurt VGN mit Früchten • 2x O-Saft – 0,1 l, 2x Crémant oder alkoholfreier Sekt – 0,1 l, 2x Heißgetränk	

AUSTERN

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

LE CLASSIQUES

Montag bis Sonntag • 12:00 – 22:30 Uhr

SOUPES & SALADES

Bretonische Fischsuppe – pikant	14,70
mit Käse, Croûtons und Aioli	
Orientalische Gemüse-Tajine VGN	28,50
mit Kichererbsen, Aprikose, Koriander und Minze	
Salade „Café Paris“	15,90
eingelegetes Gemüse, Blattsalat und Dijonsenf-Vinaigrette	
Caesar Salade	20,50
mit gebratenen Black Tiger Garnelen und Speck	
Salade Niçoise	19,90
mit pochiertem Ei	
Merguez Frites Salade	25,50
Merguez-Lammwürste mit feuriger Harissa, Frites und kleinem Salat	

ASSIETTE DE FROMAGES

Französ. Käseauswahl klein · 16,70
mit Trauben groß · 23,60
Feigensenf 2,40

SANDWICHES & SNACKS

Sandwich Merguez Frites	14,90
Baguette-Sandwich mit Merguez-Lammwürstchen, feuriger Harissa und Frites	
Portion Frites VGT	4,50
FLEISCH	
Paté Maison – Pastete des Hauses	17,50
mit Kräuter-Crème fraîche, Cornichons und Senf	
Entrecôte-Steak Frites Salade	35,00
Premium Steak, Frites und Salat	
3 Würstchen	12,50
mit Ketchup, Senf und Baguette	

LES TARTARES

Wahlweise mit Roggen-Vollkornbrot

Tartare du Chef – 200 gr	27,50
mit Baguette und Frites	
Veganes Tartare du Chef VGN	27,50
mit veganem Kaviar, Baguette und Frites	
Tartare Café Paris – 200 gr	30,50
• AM TISCH ZUBEREITET • mit Baguette und Frites	
Tartare Royale – 200 gr	37,50
mit Trüffel, Baguette und Frites	
Tartare Fromage – 200 gr	27,50
kurz gebraten mit gereiftem Comté-Käse und Frites	
Tartare Campagnard – 200 gr	27,50
kurz gebraten mit Speckwürfeln und Frites	

EXTRAS

Ketchup / Aioli	0,60
Portion gesalzene Butter	1,40

DESSERT

Crème Brûlée	9,90
Mousse au chocolat	7,50

Informationen über enthaltene Allergene und Zusatzstoffe erhalten Sie von unseren MitarbeiterInnen.

APÉRITIFS

Kir	0,1 l · 7,50
Cassis, Pêche, Framboise, Mûre	
Noilly Prat Dry	4 cl · 4,50
Noilly Prat Ambre	4 cl · 4,00
Noilly Prat Rouge	4 cl · 4,00
Dubonnet Rouge	4 cl · 3,50
Pineau des Charentes	4 cl · 8,00

WEIN

WEISS

Rolle (Vermentino)	0,1 l · 4,00
Hecht & Bannier	0,25 l · 10,00
Languedoc	0,5 l · 20,00
Chardonnay	0,1 l · 4,80
C. & F. Berthier	0,25 l · 12,00
Loire	0,5 l · 24,00
Riesling Classic	0,1 l · 6,40
Hugel	0,25 l · 16,00
Alsace	0,5 l · 32,00
Pinot Blanc	0,1 l · 5,00
Hugel	0,25 l · 12,50
Alsace	0,5 l · 25,00
Sancerre	0,1 l · 8,90
C. & F. Berthier	0,25 l · 22,20
Loire	0,5 l · 44,40

ST. GERMAIN SPRITZ POUR QUATRE

Sauvion Crémant de Loire Brut,
St. Germain, Soda, Zitrone

14,50

ROSÉ

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

ROT

Les Vigneaux	0,1 l · 3,60
Merlot	0,25 l · 9,00
Pay d'Oc	0,5 l · 18,00
Micro Cosme	
Pinot-Grenache	0,1 l · 4,00
Ch. Saint Cosme	0,25 l · 10,00
Rhône	0,5 l · 20,00
Bordeaux Supérieur	0,1 l · 5,80
Ch. Malrome	0,25 l · 14,50
Toulouse-Lautrec	0,5 l · 29,00
Languedoc	0,1 l · 5,60
Hecht & Bannier	0,25 l · 14,00
Bio	0,5 l · 28,00
Pinot Noir	0,1 l · 4,90
C. & F. Berthier	0,25 l · 12,25
Loire	0,5 l · 24,50
Côtes du Rhône Rouge	0,1 l · 4,90
La Bastide	0,25 l · 12,25
Saint-Dominique	0,5 l · 24,50

CHAMPAGNE

Café Paris Extra Brut Édition Limitée	0,1 l · 11,90
Café Paris Rosé Brut Édition Limitée	0,1 l · 13,50

SCHAUMWEIN

Sauvion Crémant de Loire Brut	0,1 l · 8,20
Cidre	0,25 l · 5,80
	0,5 l · 11,60

HEISSE GETRÄNKE

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

TASSE TEE

0,25 l · 3,90

N° 1 Earl Grey Imperial Schwarztee	kräftige Bergamotte
N° 2 Earl Grey Café Paris Schwarztee	Bergamotte mit Mango-Note
N° 3 Lyon Gelber Tee	Granatapfel mit Cranberry
N° 4 Cannes Grüntee	süßliche Bergamotte mit Vanille
N° 5 La Rochelle Kräutertee	Verbene, Moringa & Mango
N° 6 La Camomille Kamillentee	charakteristisch aromatisch
N° 7 Tour Eiffel Schwarztee	kräftig, würzig
N° 8 Arc de Triomphe Schwarztee	aromatisch, blumig, leicht
N° 9 Le Jasmin Grüntee	zart blumige Jasmin-Note
N° 10 Nougat Schwarztee	Karamell
N° 11 En Vogue Kräutertee	fruchtiger Ingwer mit Zitrone
N° 12 La Menthe Pfefferminztee	erfrischend minzig
N° 13 Marseille Kräutertee	fruchtig
N° 14 Saint-Tropez Schwarztee	Pfirsich, Mirabelle & Vanille
N° 15 Côte d'Azur Grüntee	frische Blüten-Note
N° 16 La Promenade Grüntee	erfrischend mild
N° 17 Petit Dejeuner Schwarztee	Vanille
N° 18 Moulin Rouge Früchtetee	Erdbeere und Orange
N° 19 Nizza Früchtetee	leicht süße Zitrone
N° 20 Grasse Schwarztee	Gewürze mit Karamell
N° 21 Rouge Vanille Rotbuschtee	Vanille

BIER

FASS

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

FLASCHE

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

PASTIS & ANISE 2 CL

Ricard	5,00
Pastis 51	5,50
Pernod	5,00
Casanis	4,00
Perroquet mit Minzsirup	6,00
Tomate mit Grenadine	6,00
Mauresque mit Mandelsirup	6,00

KALTE GETRÄNKE

WASSER & SOFTDRINKS

Tafelwasser	0,25 l · 2,40
still / prickelnd	0,46 l · 3,60
Selters	0,25 l · 2,90
Classic / Naturell	0,75 l · 7,50
Orangina Original	0,25 l · 3,70
Mirinda / 7 Up	0,2 l · 2,90
	0,5 l · 5,90
Pepsi Cola	0,2 l · 3,20
Original / Max / Zero	0,5 l · 6,20
Schweppes	0,2 l · 3,50
Tonic / Dry Tonic / Bitter Lemon / Ginger Ale / Ginger Beer	
Diabolo Limonade	0,2 l · 3,40
Grenadine / Menthe	
SÄFTE	
Frisch gepresster O-Saft	0,1 l · 3,20
	0,2 l · 6,40
Tomatensaft	0,2 l · 3,00
Fruchtsäfte	0,2 l · 3,00
Orange / Apfel / Traube / Rhabarber / Maracuja	
Saftschorlen	0,2 l · 3,00
	0,5 l · 5,50

DIGESTIF 4 CL

Hennessy V.S Cognac	12,50
Pâpidoux Calvados X.O.	8,50
Bas Armagnac VSOP	10,50
Bas Armagnac X.O.	15,50
Eaux de Vie	10,50
Framboise <i>Himbeere</i> / Mûre <i>Brombeere</i> / Mirabelle <i>Mira-</i> <i>belle</i> Poire <i>Williamsbirne</i> / Vieille Prune <i>alte Pflaume</i>	

Informationen über enthaltene Allergene und Zusatzstoffe erhalten Sie von unseren MitarbeiterInnen.