



PETITE CARTE



- | | |
|--|---|
| * Coquilles St. Jacques provençales
Jakobsmuscheln mit provenzalischem Gemüse | 19.- |
| * Salade du marché avec ses garnitures
Frischer Marktsalat mit Garnituren
avec aiguillettes de suprême de poulet
mit Pouletbruststreifen | 12.-/17.-
+ 9.- |
| * Soupe à l'oignon gratinée
Französische Zwiebelsuppe | 14.- |
| * Beefsteak Tartare avec toast (70g /130g)
Beefsteak Tatar mit Toast
gratiné avec Café de Paris mit Café de Paris gratiniert
truffé getrüffelt
avec mit Calvados, Whisky oder Cognac | 21.-/32.-
+ 6.00
+ 7.00
+ 4.00 |
| * Spaghetti avec tomates cerises, piments
ail et mesclun
Spaghetti mit Kirschtomaten, Peperoncini, Knoblauch und Mesclun | 23.- |
| * Entrecôte « Café de Paris » avec pommes allumettes
Entrecôte « Café de Paris » mit Streichholzkartoffeln | 48.- |
| * Moules « Marinière» avec pommes allumettes
Miesmuscheln im Weissweinsud, Frühlingszwiebel, Rahm,
Knoblauch, Petersilie, Schnittlauch | 32.- |



PETITE CARTE



- | | |
|--|---|
| * Coquilles St. Jacques provençales
Scallops with provence vegetables | 19.- |
| * Salade du marché avec ses garnitures
mixed market salad
avec aiguillettes de suprême de poulet
with chicken strips | 12.-/17.-
+ 9.- |
| * Soupe à l'oignon gratinée
french onion soup | 14.- |
| * Beefsteak Tartare avec toast (70g /130g)
Beefsteak Tatar with toast
gratiné avec Café de Paris gratinated with cafe de Paris
truffé truffled
avec with calvados, cognac or whiskey | 21.-/32.-
+ 6.00
+ 7.00
+ 4.00 |
| * Spaghetti avec tomates cerises, piments
ail et mesclun
Spaghetti with cherry tomatoes, chili peppers, garlic and
wild herbs salad | 23.- |
| * Entrecôte « Café de Paris » avec pommes allumettes
Entrecôte « Café de Paris » with shoestring potatoes | 48.- |
| * Moules « Marinière» avec pommes allumettes
Mussels in white wine boullion, spring onion, cream, garlic,
parsley, chive | 32.- |