

Carte

ENTRÉES FROIDES ET CHAUDES

Soupe du jour
Tagessuppe 7,00

Soupe à l'oignon gratinée au fromage « comme aux Halles »
Überbackene Zwiebelsuppe wie in Les Halles 8,00

Soupe de poisson St-Tropez avec croûtons, rouille et fromage râpé
Fischsuppe mit Croûtons, Rouille, geriebenem Käse 12,00

6 Huitres fines de Claire, citron et vinaigre d'échalotes
6 Austern Fines de Claire mit Zitrone, Schalottenessig und Brot 19,00
inklusive eines Glases Picpoul (0,1 l) 22,50

6 ou 12 Escargots de Bourgogne au beurre d'ail persillé
6 oder 12 Schnecken mit Kräuterbutter 9,00 oder 17,00

6 ou 12 Escargots de Bourgogne sauce porto, foie gras
6 oder 12 Schnecken mit Portweinsauce und Stopfleber 12,00 oder 23,00

Bleu d'Auvergne gratiné sur salade d'épinards, noix, poires au vin rouge
Blauschimmelkäse überbacken mit Blattspinat, Nüssen & Rotweinbirne 15,00

Rillettes de thon « maison »
Hausgemachte Rillettes vom Thunfisch 15,00

Terrine du Chef, pruneaux à l'Armagnac, cornichons
Terrine nach Hausrezept mit Armagnac-Backpläumen und Cornichons 12,00

Salade niçoise
Salat wie in Nizza mit Thunfisch, grünen Bohnen, Kartoffeln, Sardellenfilets, Ei, Oliven und roten Zwiebeln 16,00

Foie gras de canard en terrine façon « Louis Laurent » et chutney
Entenstopfleber-Terrine nach Louis-Laurent-Rezept mit Chutney 18,00
inklusive eines Glases Sauternes (0,1 l) 24,50

POISSONS ET CRUSTACÉS

Pavé de saumon sauvage avec épinards frais, légumes sautés et sauce veloutée au poivre rose
Filet vom Wildlachs mit jungem Blattspinat, sautiertem Gemüse und Sansho-Blütenpfeffer-Sößchen 29,00

Gambas à la plancha avec salade, rouille, coulis de crustacés
3 Riesengarnelen à la Plancha mit Salat, Rouille, Krustentiersauce 36,00

Tournedos de lotte sauce Porto blanc, riz safrané, asperges vertes
Seeteufel-Tournedos mit Sauce vom weißen Portwein, Safran-Reis und grünem Spargel 31,00

SPECIALITÉS

Boudin noir à la lyonnaise, pomme de terre purée, crème de moutarde de Meaux et pommes fruits
Lyoner Blutwurst mit Kartoffelpüree, Röstzwiebeln, Apfel und Pommery-Senfsößchen 21,00

Demi coquelet « Marensin » croustillant avec pommes frites et mayonnaise
Halbes knuspriges Marensin-Stubenküken mit Pommes frites und Mayonnaise 21,00

Steak tartare USA classique, pommes allumettes
Klassisches Rindertartar mit Streichholzkartoffeln 22,00

Travers de porc « Iberico » façon Louis Laurent
Rippchen vom Iberico-Schwein à la Louis Laurent mit Pommes frites 24,00

Cassoulet « Le Paris »
Unser Cassoulet mit weißen Bohnen, Entenkonfit und Wurst aus Toulouse 24,00

VIANDES GRILLÉES

Côtes d'agneau, ratatouille, haricots verts, pomme de terre la ratte
Lammkoteletts aus dem Karree mit grünen Bohnen, Ratatouille und La-Ratte-Kartoffeln 32,00

Entrecôte USA 250 gr pommes frites, salade, beurre Maître d'hôtel
US-Entrecôte mit Kräuterbutter, Salat und Pommes frites 34,00

Pavé de boeuf USA 250 gr pommes frites, salade, beurre Maître d'hôtel
US-Rinderfilet mit Kräuterbutter, Salat und Pommes frites 39,00

Filet de boeuf USA 250 gr sauce Banyuls, haricots verts, purée de pomme de terre
US-Rinderfilet mit Banyuls-Sauce, grünen Bohnen und Kartoffelpüree 43,00

SAUCES

Banyuls 5,00
Roquefort 5,00
Béarnaise 5,00
Cognac & Poivre 5,00

VÉGÉTARIEN

Assiette estivale tomate coeur de boeuf à la plancha, vinaigrette aux poireaux, caviar d'aubergine, artichaut, oignons rouges, olives, salade lentilles
Sommerteller mit gegrillter Ochsenherztomate, Lauch-Vinaigrette, Auberginenkaviar, Artischocke, roten Zwiebeln, Oliven und Linsensalat 23,00

DESSERTS

Mousse au chocolat noir Valrhona
Mousse von der dunklen Valrhona-Schokolade 9,00

Crème brûlée à la vanille Bourbon
Crème brûlée mit Bourbon-Vanille 8,00

Parfait au nougat glacé
Geeistes Nougat-Parfait 8,00

Moelleux aux chocolat
Warmes Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern und einer Kugel Vanille-Eis 9,00

Coupe Adjudant
Cassis-Sorbet mit Gin 8,00

Coupe Colonel
Zitronen-Sorbet mit Vodka 8,00

Coupe Napoléon
Zitronen-Sorbet mit Crémant 9,00

FROMAGE

Assiette de fromages français
Unsere Auswahl französischer Käsesorten 13,00

