

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

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

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

Terrine du Chef, bouquet de salade et cornichons
Terrine nach Hausrezept mit Salatbouquet und Cornichons 12,00

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

Salade composée
Gemischter Salat 8,00

Salade d'endives au roquefort avec noix et oignons rouges
Chicoreesalat mit Roquefort, Walnüssen und roten Zwiebeln 15,00

Salade „Le Paris „ Coeur de romaine, tomates cerises, champignons, parmesan, oignons rouges bacon dressing
Romana Salatherzen, Kirschtomaten, Champignons, Parmesanflocken, rote Zwiebeln und Dressing bacon 15,00

POISSONS ET CRUSTACÉS

Médailles de lotte en robe de lard, Banyuls, fleur de poivre Sansho, pomme amandine et légumes du jardin
Seeteufel in Speck Mantel mit Banyuls-Sansho-Blütenpfeffer Sauce, verschiedenem Gemüse und Amandine Kartoffeln 31,00

La petite bouillabaisse, rouille et croustons
Kleine Bouillabaisse 'Le Paris' - Verschiedener Fisch, Muscheln, Garnele, Rouille und Knoblauchbrot 32,00

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

SPECIALITÉS

Le boudin Normand avec purée de pomme de terre, oignons, pommes fruit et crème à la moutarde de Meaux
Blutwurst mit Kartoffelpüree, Röstzwiebeln, Apfel und Pommery-Senfsößchen 22,00

Suprême de poulet poêlé « Marensin » pommes amandine légumes de saison, sauce Sauternes
Marensin Hähnchensuprême gebraten, mit Sauternes Sauce, Wurzelgemüse und Amandine Kartoffeln 27,00

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

Lapin aux cèpes pomme de terre et petite salade
Kaninchen in Rotwein-Steinpilzsauce geschmort mit Kartoffeln und kleinem Salat 29,00

Surf and turf « Le Paris » tournedo de bœuf et queue de langouste purée de pomme de terre aux truffes et jeunes pousses d'épinards et deux sauces

Surf and Turf - Rinderfilet Tournedos und Langoustenschwänzchen mit Trüffel-Kartoffelpüree, Spinat und Zwei Saucen 44,00

VIANDES GRILLÉES

Brochette de boeuf Black Angus
Filet de poivrons, pomme amandine, beurre Maître d'hôtel et citron
Rinderspieß vom Grill mit sautierten Amandine Kartoffeln, Paprikafilet, R Kräuterbutter und Zitrone 31,00

Côtes d'agneau, filets de poivrons, haricots verts, pomme amandine
Lammkoteletts aus dem Karree
mit grünen Bohnen, Paprikafilets, und Amandine-Kartoffeln 32,00

Entrecôte Black Angus 250 gr pommes frites, salade, beurre Maître d'hôtel
Entrecôte Black Angus mit Kräuterbutter, Salat und Pommes frites 34,00

Filet de boeuf Black Angus 250 gr pommes frites, salade, beurre Maître d'hôtel
Rinderfilet Black Angus mit Kräuterbutter, Salat und Pommes frites 39,00

SAUCES

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

VÉGÉTARIEN

Assiette automnale
Salade de chou rouge, variation de légumes de saison, poires et crème celerie aux noix
Variation von Wurzelgemüse, Rotkohlsalat und Birne mit Selleriecreme und Walnüssen 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

