

# PETIT-DÉJEUNER

## CAFÉ

Espresso / Noisette 2,60

Espresso double 4,40

Café au lait 4,20

Café Viennois 4,10

Cappuccino 4,10

## CHOCOLAT CHAUD

Warme Schokolade 4,20

## LIMONADE

Warme Limonaden 3,90

LIMONADE AUX AGRUMES

Zitrone, Orange & Grapefruit

LIMONADE À LA LAVANDE

Lavendel & Orange

LIMONADE AU GINGEMBRE

Ingwer, Minze & Zitrone

## INFUSION / TISANE

Kräuter-/Früchtetee Kanne 3,90

### ZAN DETOX

Mate mit Zitronengras & Zitrusfrüchten

TENDRE GINGEMBRE **bio**

Ingwer, Apfel, Zitrone,  
Süßholz & Rosenblüten

TISANE FRUITÉE **bio**

FRAMBOISE - FLEUR DE SUREAU

Himbeere, Holunderblüten & Mandel

TISANE FRUITÉE **bio**

PÊCHE - VERVEINE

Pfirsich, Verbene & Blutorange

## THÉ NOIR

Schwarzer Tee Kanne 3,90

### EARL GREY

Schwarztee mit Bergamotte

### BOSTON 1773

harmonische Schwarzteemischung

Assam, Kenya & Yunnan

### THÉ RUSSE **bio**

Schwarztee aus China und Ceylon  
mit Bergamotte, Zitrone & Orange

THÉ SRI LANKA CANELLE **bio**

Schwarztee aus Ceylon mit Zimt

### TI BREIZH **bio**

Schwarztee mit Karamell & Salzbutter

## THÉ VERT

Grüner Tee Kanne 3,90

### GUNPOWDER

Grüntee – kräftig und erfrischend

### JAPAN LIME

Grüntee mit Limette,  
Zitronenschale & Ringelblume

### JASMIN

Grüntee mit Jasminblüten

THÉ VERT À LA MENTHE **bio**

Grüntee mit Minzblättern

### ASAKI **bio**

Grüntee mit Grapefruit  
& exotische Verbene

## KAMA SUTRA

Schwarz- & Grüntee mit Zimt, Ingwer,  
Kardamom, Anis, Orangeblüten

# PETIT-DÉJEUNER

## Viennoiserie & Pain

Croissant 2,60

Pain au chocolat 2,80

Mini-Brioche 2,40

½ ofenfrisches Baguette 2,40

Roggenbrot Portion 2,20

Petit Déjeuner «PARIS» 4,90

Baguette & Fassbutter  
hausgemachte Marmelade

Petit Déjeuner

«FROMAGERIE» 13,00

Käseplatte nach Wahl, Fassbutter  
Baguette & Roggenbrot

Petit Déjeuner «LYON» 15,00

Baguette & Fassbutter  
Beinschinken, weiches Ei,  
Saucisson, Oliven, Saint-Marcellin

Petit Déjeuner

«BEAULIEU» 15,00

Gänseleber- & Entenmousse  
Croissant, Baguette & Fassbutter  
hausgemachte Marmelade  
2 Schokoladentrüffel

Petit Déjeuner

«AIX-EN-PROVENCE» 15,00

Ziegenkäse mit Lavendelgelee  
Baguette & Roggenbrot  
Avocado mit Basilikumöl &  
Fleur de Sel, dazu marinierte  
Artischocken, Paradeiser & Oliven

«CROISSANT HENRI» 6,20

Croissant mit Beinschinken & Ei

## Œufs

ŒUF à la COQUE 1,80

Weiches Ei

ŒUFS au PLAT 3,40

2 Spiegeleier

ŒUFS au PLAT

au JAMBON 5,80

2 Spiegeleier & Beinschinken

OMELETTE aux ÉPINARDS 6,20

Omelette mit Blattspinat,  
Wurzelgemüse & Pinienkernen

TARTINE aux

ŒUFS BROUILLÉS 5,50

Knuspriges Bauernbrot  
mit Fassbutter & Rührei

QUICHE LORRAINE 6,20

Quiche mit Speck, Zwiebel & Käse

QUICHE du JOUR 6,20

Quiche des Tages

Blattsalat als Beilage 4,60

CROQUE-MONSIEUR 8,40

Toast mit Beinschinken,  
Béchamel & Comté, Salatgarnitur

CROQUE-MADAME 9,00

Toast mit Beinschinken, Béchamel  
& Comté, Spiegelei, Salatgarnitur

## Fromages

**FROMAGE DOUX** 9,50

Auswahl junger & milder Käse

**FROMAGE AFFINÉ** 12,00

Auswahl gereifter & kräftiger Käse

**CHÈVRE & BREBIS** 12,00

Auswahl an Ziegen- & Schafskäse

**PETIT PLAT** 7,90

Kleine Käseauswahl

**PLATEAU À DEUX** 19,00

Käseplatte nach Wahl für Zwei

**JAMBON de PARIS**

Portion Beinschinken 4,90

**JAMBON CRU**

Portion Rohschinken 5,50

**TERRINE de MARCASSIN**

Portion Frischlingsterrine 6,90

**SAUMON FUMÉ**

Portion Räucherlachs 5,50

**CHÈVRE FRAIS, Val de Loire**

Portion Ziegenfrischkäse 4,50

**BRIE de MEAUX**

Portion Rohmilchbrie 4,50

**BEURRE de BARATTE**

Portion Fassbutter 2,00

**MIEL de FLEURS**

Portion Blütenhonig 2,00

**MARMELADE MAISON**

Port. Marmelade hausgemacht 2,00

**CONFITURE** Milliat 2,40

*Figue Violette* ♦ Feige

*Cassis de Bourgogne* ♦ Johannisbeere

*Abricot Bergeron* ♦ Marille

*Fraise Sengana* ♦ Erdbeere

**TARTINE à l'AVOCAT** 6,50

Getoastetes Roggenbrot mit  
Ziegenfrischkäse, Avocado & Kräutersalz

**TARTINE de  
CHÈVRE CHAUD** 6,90

Roggenbrot mit gereiftem  
Ziegenkäse, Honig & Thymian gratiniert,  
Apfel & Walnüsse

**TARTINE BRETONNE** 14,70

Bauernbrot mit warmen Sardinen in  
brauner Fassbutter & Gemüsejulienne

♦♦♦♦

**GRANOLA MAISON** 6,20

Hausgemachtes Granola  
(Getreideflocken, Nüsse, Kokosflocken,  
Sonnenblumenkerne, Ahornsirup, Zimt)  
serviert mit Apfel und Banane  
Milch, Joghurt oder Fromage Blanc

**YAOURT & FRUITS** 5,20

Joghurt mit frischen Früchten

♦♦♦♦

**JUS PRESSÉ FRAIS**

Frisch gepresster Orangen-  
oder Grapefruitsaft  
0,125 l 2,90 0,25 l 4,90

**JUS de FRUITS**

naturtrüber Apfelsaft  
roter Traubensaft  
0,25 l 3,60

**EAU MINÉRAL**

Mineralwasser  
Badoit *mild* / Evian *still*  
0,33 l 3,80 0,75 l € 5,90  
Römerquelle *prickelnd*  
0,33 l 3,20 0,75 l € 4,90

## Champagne

Brut Réserve

**BÉRÊCHE & FILS**, Reims

*Coupe 0,1 l 13,00*

*Bouteille 0,75 l 59,00*

Blanc de Blancs Grand Cru

**JEAN PERNET**, Épernay

*Coupe 0,1 l 13,00*

*Bouteille 0,75 l 59,00*

Cuvée Prestige Rosé Millésimé

**GOBILLARD & FILS**, Épernay

*Coupe 0,1 l 15,00*

*Bouteille 0,75 l 69,00*

**Demi-bouteilles** 0,375 l

Ein prächtiger

Champagne-Genuss für Zwei!

**POL ROGER** Brut Réserve

**PERRIER-JOUËT** Grand Brut

**GOBILLARD & FILS** Prestige Rosé

*Demi-bouteille 0,375 l 42,00*

## Crémant

**CRÉMANT de LOIRE**

Blanc / Rosé, Bouvet-Ladubay

*Flûte 0,1 l 6,00*

*Bouteille 0,75 l 30,00*

**CRÉMANT de BOURGOGNE**

Blanc de Blancs, Vitteaut-Alberti

*Flûte 0,1 l 7,00*

*Bouteille 0,75 l 35,00*

## Pétillant naturel

« **Moussamousettes** » *-bio-*

**Agnès & René Mosse**, Val de Loire

*verre 6,80*

*Bouteille 0,75 l 33,00*

## LE BAR À HUÎTRES

Austern nach Tagesangebot  
serviert mit Vinaigrette & Zitrone

**FINES DE CLAIRE** n° 2

Cancale - Bretagne

3 Stk 9,50 6 Stk 18,50

**SPÉCIALES DE CLAIRE** n° 2

«TSARSKAYA» Cancale - Bretagne

3 Stk 13,90 6 Stk 24,90

«GILLARDEAU» Île d'Oléron

3 Stk 16,80 6 Stk 29,80

◆◆◆◆

## Desserts

**CRÈME BRÛLÉE** 5,20

**MOELLEUX** au  
**CHOCOLAT** 4,90

## LA PÂTISSERIE FRANÇAISE

Fragen Sie nach dem Angebot  
oder werfen Sie ein Blick in die Vitrine!  
... *Tarte ganache aux framboises,*  
*Tarte au citron, Tarte aux poires...*

**TARTELETTE** je 5,20

**ÉCLAIR** je 3,40

**PETITS FOURS** je 2,50

**CAFÉ GOURMAND**

Expresso oder Noisette

& 3 Petits Fours 7,90

## Chocolatier Michel Cluizel

Damville, Normandie

**PRALINES** je 1,40