

PETIT-DÉJEUNER

CAFÉ

- Espresso 2,60
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
(mit Milch zubereitet)

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-/Früchtetea Kanne 3,90

BE COOL

- Pfefferminze, Verbene, Süßholz,
Hagebutte & Anis

AQUA ROSA

- Hibiskus, Apfel, rote Früchte,
Holunderbeeren & Brombeerblätter

ROOIBOS VERT BIO

- unfermentierter Rooibos aus Südafrika

TISANE DIGESTIVE BIO

- Verbene, Melisse, Lindenblätter,
Myrthe, Ringelblume, Zitrone

THÉ NOIR

- Schwarzer Tee Kanne 3,90

THÉ DU MATIN

- kräftige Morgenmischung

DARJEELING BIO

- Schwarztee vom Himalaya

BOUQUET DE FLEURS

- Earl Grey mit Bergamotte & Blüten

KASHMIR TCHAI

- Tee mit Gewürzen
nach nepalesischem Rezept

THÉ VERT

- Grüner Tee Kanne 3,90

GUNPOWDER

- Grüntee aus China

GINGEMBRE-CITRON

- Grüntee mit Ingwer & Zitrone

ALGO THÉ

- Grüntee mit Minze & Algen

DETOX - Expure Original

- Grüntee mit Mate,
Zitrone & Zitronengras

BB DETOX - Expure Addict

- Grüntee mit Mate, Rooibos,
Guarana, Löwenzahn & Grapefruit

BLUE DETOX - Expure Intense

- Grüntee mit Mate, Hagebutte,
Minze, Brennnessel & Ananas

BOOST

- Grüntee mit Mate,
Ingwer, Zimt & Kardamom

PETIT-DÉJEUNER

Viennoiserie & Pain

Croissant 2,50

Pain au chocolat 2,70

Brioche Portion 2,50

½ ofenfrisches Baguette 2,20

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 au SAUMON 6,40

Omelette mit Blattspinat,
geräuchertem Lachs und Dille

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

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 Alain Milliat

Portion 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 6,50

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

TARTINE BRETONNE 13,20

Bauernbrot mit warmen Sardinen in
brauner Fassbutter & Gemüsejulienne

♦ ♦ ♦ ♦

GRANOLA MAISON 6,20

Hausgemachtes Granola
(Hafer- und Dinkelflocken, Nüsse,
Ahornsirup, Kokosflocken & 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 4,60

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

LE BAR À HUÎTRES

Austern nach Tagesangebot
serviert mit Schalottenessig & Zitrone

FINES DE CLAIRE n° 2

3 Stk 9,80 6 Stk 16,80

SPÉCIALES DE CLAIRE n° 2

3 Stk 12,90 6 Stk 22,90

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

Petit Déjeuner

«BIEN-AIMÉ» 42,00

Frühstücks-Étagère für 2 Personen:

geräucherter Lachs

Gänseleber- & Entenmousse

Käseplatte mit Fassbutter

marinierte Artischocken,

Paradeiser & Oliven

Baguette & Roggenbrot

6 Petits Fours

+ **Demi-bouteille de Champagne**

Gobillard Cuvée Prestige Rosé 0,375 l

...nur zum «Bien-Aimé» 34,00

◆◆◆◆

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

Chocolatier Michel Cluizel

Damville, Normandie

PRALINES je 1,40

BOUCHÉES au CHOCOLAT

... für echte Naschkatzen! je 3,10

