

PETIT-DÉJEUNER

CAFÉ

Espresso / Noisette 2,60

Espresso double 4,40

Café au lait 4,20

Café Viennois 4,10

Cappuccino 4,10

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

PÊCHE - VERVEINE

Pfirsich, Verbene & Blutorange

DOUCE VERVEINE **bio**

Verbene

TILLEUL MENTHE

Lindenblüten & Pfefferminze

CHOCOLAT CHAUD

Warme Schokolade 4,20

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

PETIT-DÉJEUNER

Viennoiserie & Pain

Croissant 2,80

Pain au chocolat 3,20

Brioche 2,80

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 de SAISON 6,60

Omelette nach Jahreszeit

TARTINE aux

ŒUFS BROUILLÉS 5,50

Knuspriges Bauernbrot
mit Fassbutter & Rührei

QUICHE LORRAINE 6,60

Quiche mit Speck, Zwiebel & Käse

QUICHE du JOUR 6,60

Quiche des Tages

Blattsalat als Beilage 4,80

CROQUE-MONSIEUR 8,80

Toast mit Beinschinken,
Béchamel & Comté, Salatgarnitur

CROQUE-MADAME 9,70

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

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

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

Demi-bouteille Rosé 0,375 l € 17,00

CRÉMANT de BOURGOGNE

Blanc de Blancs, Vitteaut-Alberti

Flûte 0,1 l 7,00

Bouteille 0,75 l 35,00

Pétillant naturel

« Cosmobulles » *-bio-*

Côme Isambert, Val de Loire

verre 6,80

Bouteille 0,75 l 33,00

PLAISIR de GRASSE 7,50

Crémant rosé auf Eis mit hausgemachtem
Lavendelsirup, Orangenzeste & Soda

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 5,40

MOELLEUX au
CHOCOLAT 5,40

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 5,40

ÉCLAIR je 3,50

PETITS FOURS je 2,60

CAFÉ GOURMAND

Expresso oder Noisette

& 3 Petits Fours 8,40

Chocolatier Michel Cluizel

Damville, Normandie

PRALINES je 1,40