

# PETIT-DÉJEUNER

## Viennoiserie & Pain

- Croissant 3,00
- Pain au chocolat 3,40
- Brioche 3,40
- ½ ofenfrisches Baguette 2,40
- Mini-Roggenbaguette 3,00
- « CROISSANT HENRI » 6,60  
Croissant mit Beinschinken & Ei



- petit-déjeuner «PARIS» 6,00  
Baguette & Fassbutter  
hausgemachte Marmelade

- petit-déjeuner  
«FROMAGERIE» 15,00  
Käseplatte aus unserer Vitrine  
Fassbutter, Baguette

- petit-déjeuner «LYON» 17,00  
Baguette & Fassbutter  
Beinschinken, weiches Ei,  
Saucisson, Oliven, Saint-Marcellin

- petit-déjeuner  
«BEAULIEU» 18,00  
Gänseleber- & Entenmousse  
Croissant, Baguette & Fassbutter  
hausgemachte Marmelade  
2 Schokoladentrüffel

- petit-déjeuner  
«AIX-EN-PROVENCE» 17,00  
Ziegenkäse mit Lavendelgelee, Baguette,  
Avocado mit Basilikumöl & Fleur de Sel,  
marinierte Artischocken, Oliven  
& halbgetrocknete Paradeiser

## Œufs

- ŒUF à la COQUE 2,40  
Weiches Ei
- ŒUFS au PLAT 4,40  
2 Spiegeleier
- ŒUFS au PLAT au JAMBON 6,90  
2 Spiegeleier & Beinschinken
- OMELETTE de SAISON 6,90  
Omelette nach Jahreszeit



- TARTINE aux  
ŒUFS BROUILLÉS 6,20  
Knuspriges Schwarzbrot  
mit Fassbutter & Rührei

- TARTINE à l'AVOCAT 7,80  
Getoastetes Roggenbrot mit  
Ziegenfrischkäse, Avocado & Kresse

- TARTINE de  
CHÈVRE CHAUD 7,80  
Roggenbrot mit gereiftem Ziegenkäse, Honig &  
Thymian gratiniert, Apfel & Walnüsse

- CROQUE - MONSIEUR 9,80  
Toast mit Beinschinken, Béchamel  
& Comté, Salatgarnitur

- CROQUE - MADAME 11,00  
Croque-Monsieur mit Spiegelei



- GRANOLA MAISON 7,20  
Hausgemachtes Granola (Hafer- und  
Dinkelflocken, Walnüsse, Kokosflocken,  
Sonnenblumenkerne, Ahornsirup, Zimt)  
serviert mit Apfel und Banane  
Milch, Joghurt oder Fromage Blanc

- YAOURT & FRUITS 6,80  
Joghurt mit frischen Früchten