

PETIT-DÉJEUNER



VIENNOISERIE & PAIN

Croissant	3.20
Pain au chocolat	3.60
Brioche	3.60
½ ofenfrisches Baguette	3.50
Mini-Roggenbaguette	3.50

NOS PETIT DÉJEUNERS

PETIT DÉJEUNER «PARIS» Baguette, Fassbutter & hausgemachte Marmelade	7.20
---	------

PETIT DÉJEUNER «FROMAGERIE» Käseplatte nach Wahl, Fassbutter, Baguette	16.40
---	-------

PETIT DÉJEUNER «LYON» Baguette & Fassbutter, Beinschinken, weiches Ei, Saucisson, Oliven, Saint-Marcellin	18.40
---	-------

PETIT DÉJEUNER «BEAULIEU» Gänseleber- & Entenmousse, Croissant, Baguette & Fassbutter, hausgemachte Marmelade, 2 Schokoladentrüffel	21.00
---	-------

PETIT DÉJEUNER «AIX-EN-PROVENCE» Ziegenkäse mit Lavendelgelee, Baguette, Avocado mit Basilikumöl & Fleur de Sel, dazu marinierte Artischocken, Paradeiser & Oliven	18.40
---	-------

«CROISSANT HENRI» Croissant mit Beinschinken & Ei	7.50
---	------

ŒUFS

ŒUF À LA COQUE Weiches Ei	2.40
-------------------------------------	------

ŒUFS AU PLAT 2 Spiegeleier	4.60
--------------------------------------	------

ŒUFS AU PLAT AU JAMBON 2 Spiegeleier & Beinschinken	6.90
---	------

OMELETTE DE SAISON Omelette nach Jahreszeit	7.50
---	------

LE BAR À HUITRES



Austern nach Tagesangebot,
serviert mit Vinaigrette & Zitrone

FINES DE CLAIRE N°2 Cancale - Bretagne	3 Stk 12.90 / 6 Stk 22.80
--	---------------------------

SPÉCIALES N°2 «Gillardeau» Île d'Oléron	3 Stk 19.60 / 6 Stk 34.80
---	---------------------------

LE BRUNCH

TARTINE AUX ŒUFS BROUILLÉS Knuspriges Bauernbrot mit Fassbutter & Rührei	6.90
---	------

TARTINE À L'AVOCAT Getoastetes Roggenbrot mit Ziegenfrischkäse, Avocado & Kräutersalz	9.60
--	------

TARTINE DE CHÈVRE CHAUD Roggenbrot mit gereiftem Ziegenkäse, Honig & Thymian gratiniert, Apfel & Walnüsse	9.60
--	------

CROQUE-MONSIEUR Toast mit Beinschinken, Béchamel & Comté, Salatgarnitur	13.80
--	-------

CROQUE-MADAME Toast mit Beinschinken, Béchamel & Comté, Spiegelei, Salatgarnitur	14.90
---	-------

LES QUICHES

QUICHE LORRAINE	8.80
QUICHE DU JOUR	8.80

Beilagensalat	6.80
---------------	------



GRANOLA MAISON Hausgemachtes Granola (Getreideflocken, Nüsse, Kokosflocken, Sonnenblumenkerne, Ahornsirup, Zimt) ser- viert mit Apfel und Banane, Milch, Joghurt oder Fromage Blanc	7.80
---	------

YAOURT & FRUITS Joghurt mit frischen Früchten	6.80
---	------

BOISSONS

CRÉMANT

CAFÉ



Espresso	3.70
Noisette	3.90
Espresso double	5.90
Café au lait	5.70
Café Viennois	5.10
Cappuccino	5.10
Flat white	6.40

CHOCOLAT CHAUD

Warme Schokolade

5.20

JUS PRESSÉ FRAIS

Frisch gepresster Orangen-/Grapefruitsaft
0,125 l | 3.80 / 0,25 l | 6.90

THÉ BLANC

Weißer Tee in der Kanne 5.20

THÉ BLANC PÊCHE ABRICOT

Weißer Tee mit Pfirsich & Marille

THÉ BLANC FLEUR D'ORANGER

Weißer Tee mit Orangenblüten

THÉ NOIR

Schwarzer Tee in der Kanne 5.20

DARJEELING

Schwarzer Tee aus dem Himalaya

EARL GREY

Schwarztee mit Bergamotte

THÉ VERT

Grüner Tee in der Kanne 5.20

SENCHA KASUMI

Grüner Tee aus Japan

GUNPOWDER MENTHE

Grüner Tee mit Minzblättern

ASAKI

Grüner Tee mit Zitronenverbene und Grapefruit

THÉ VERT DÉTOX

Grüner Tee mit Mädesüß, Kurkuma, Bergamotte & Zimt

THÉ VERT CASSIS DE BOURGOGNE

Grüner Tee mit Cassis aus der Burgund

CRÉMANT DE LIMOUX

BLANC, BRUT, PAUL G. VALENTIN

Flûte 0,1 l 7.20

CRÉMANT DE LOIRE

ROSÉ, BOUVET-LADUBAY

Flûte 0,1 l 7.20

CRÉMANT DE BOURGOGNE

BLANC DE BLANCS, VITTEAUT-ALBERTI

Flûte 0,1 l 8.60

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE BRUT „INSPIRATION 1818

CHARLES LE BOL

Coupe 0,1 l 15.00

CUVÉE PRESTIGE ROSÉ MILLÉSIMÉ

GOBILLARD

Coupe 0,1 l 18.00



LIMONADE

Warme Limonaden

5.20

LIMONADE AUX AGRUMES

Zitrone, Orange & Grapefruit (zuckerfrei)

LIMONADE À LA LAVANDE

Lavendel & Orange

LIMONADE AU GINGEMBRE

Ingwer, Minze & Zitrone

INFUSION / TISANE

Kräuter-/Früchtetee in der Kanne 5.20

TENDRE GINGEMBRE

Ingwer, Apfel, Zitrone, Süßholz & Rosenblüten

DOUCE VERVEINE

Verbene

TISANE FRUITÉE

Himbeere, Granatapfel, Holunder, Brombeerblätter, Ringelblume

TISANE SOMMEIL

Weißdorn, Kamillenblüte, Zitronenmelisse, Mandarine, Orange

