

NOS ENTRÉES	DÉLICES À GRIGNOTER	9.50
	<i>Getrocknete Tomaten, Parmesan mit Balsamico und Oliven</i>	
	HUMMUS	9.50
	<i>Kichererbsenmousse mit Baguette</i>	
	BABA GHANOUSH	9.50
	<i>Auberginenmousse mit Baguette</i>	
	CANAPÉS MIXTES	17.00
	<i>Ei, Thunfisch, Lachs und Tatar</i>	
	PLAT DE FROMAGES	25.00
	<i>Petit Basque, Bleu d'Auvergne, Comte, Brie de Meaux rouzaire, Chèvre mit Feigenconfi</i>	
	PLAT DE CHARCUTERIE	25.00
	<i>Serrano, Salametti, Bündnerfleisch, Schinken und Speck mit Oliven</i>	
	TATARE DE THON ET AVOCAT	18.00 28.00
	<i>Thunfisch-Avocado Tatar mit Brioche Toast</i>	
	TOMME CHAUDE	12.50
	<i>Warmer Tomme mit Zwiebeln, Schinkenstreifen, Rosmarin und Honig</i>	
	SOUPE À LA TOMATE	9.00
	<i>Tomatensuppe</i>	
	SOUPE À L'OIGNON	10.50
	<i>Zwiebelsuppe überbacken mit Käse</i>	
	PETITE SALADE	7.00
	<i>Kleiner Blattsalat an Balsamicovinaigrette</i>	
	PETITE SALADE ICEBERG	8.00
	<i>Kleiner Eisbergsalat an Kräutervinaigrette</i>	
	SALADE DE CHÈVRE CHAUD	15.00 24.00
	<i>Blattsalat an Orangenvinaigrette mit warmem Ziegenkäse, gerösteten Pinienkernen und Honig</i>	

NOS SALADES	SALADE NIÇOISE	25.00
	<i>Grüne Bohnen, Kartoffeln, Tomaten, Ei, Kapern und Oliven an Kräutervinaigrette mit frischem Thon (Sardellenfilets auf Wunsch)</i>	
	SALADE POULET	23.50
	<i>Eisbergsalat an French Dressing mit Pouletbrust, Avocado, Mais, Cherrytomaten und Radiesli</i>	
	SALADE MARION	23.50
	<i>Pouletsalat mit Stangensellerie und Cottage Cheese auf Salatbett an Balsamicovinaigrette</i>	
	SALADE ÉTUDIANT	15.50
	<i>Mischsalat an Balsamicovinaigrette mit Tomaten, Radiesli, Frühlingszwiebeln und Feta mit gerösteten Sonnenblumenkernen und Croûtons</i>	
NOS TOASTS	CROQUE MONSIEUR	15.00
	<i>Brioche mit Schinken und Gruyère, Blattsalat</i>	
	CROQUE MADAME	17.00
	<i>Brioche mit Schinken, Gruyère und Spiegelei, Blattsalat</i>	
	CROQUE TOMATE	15.50
	<i>Brioche mit Tomaten, Gruyère und Spiegelei, Blattsalat</i>	
	CROQUE MARION	19.50
	<i>Brioche mit Ziegenkäse, Auberginenmousse, Tomaten und Zwiebelconfit, Blattsalat</i>	
	CLUB SANDWICH	26.50
	<i>Brioche Toast mit Pouletbrust, Tartarsauce, Tomaten, Spiegelei, Speck, Cole Slaw mit Pommes frites</i>	
NOS QUICHES	QUICHE LORRAINE (20 MINUTES)	19.00
	<i>die klassische mit Lauch, Speck, Zwiebeln und Käse, Blattsalat</i>	
	QUICHE MEDITERRANÉE (20 MINUTES)	16.50
	<i>mit Zucchetti, Cherrytomaten und Feta, Blattsalat</i>	
	QUICHE MARION (20 MINUTES)	18.50
	<i>Quiche mit Käse, Schinken, Birne, Honig und Thymian, Blattsalat</i>	

NOS VIANDES	BEEF BURGER	27.00
	<i>Beef Burger mit Brioche Bun, Tartarsauce, Salat, Gurken, Tomaten und Zwiebelconfit, Pommes frites (mit Käse +1.50, mit Speck +1.50)</i>	
	POULET BURGER	26.00
	<i>Poulet Burger mit Brioche Bun, Tartarsauce, Guacamole, Tomaten, Pommes frites</i>	
	ENTRECÔTE CAFÉ DE PARIS	44.50
<i>Entrecôte mit Pommes frites oder Gemüse</i>		
TATARE DE BOEUF POËLÉ	34.50	
<i>Rindstatar kurz angebraten mit Brioche Toast, Blattsalat</i>		
CORDON BLEU	43.00	
<i>Kalbs-Cordon Bleu mit Schinken und Gruyère Pommes frites oder Gemüse</i>		
NOS GALETTES	COMPLÈTE	18.50
	<i>Emmentaler / Gruyère, Schinken, Spiegelei</i>	
	FORESTIÈRE	19.50
	<i>Emmentaler / Gruyère, Champignons, Speck, Zwiebelconfit Crème fraiche</i>	
	NORDIQUE	20.50
	<i>Lachs, Crème fraiche, Lauch, frischer Meerrettich</i>	
	ITALIENNE	21.50
	<i>Crème fraiche, Büffelmozzarella, Tomaten und Basilikumpesto (mit Rohschinken +3.00)</i>	
	MELANZANE AL PARMIGIANO	21.50
<i>Parmesan, Auberginen, Büffelmozzarella, Tomatensauce</i>		
GORGONZOLA	18.00	
<i>Mascarpone / Gorgonzola, Birne (mit Speck +1.50)</i>		
CHÈVRE	20.50	
<i>Crème fraiche, Ziegenkäse, Rucola, Tomaten, Honig, Pinienkerne</i>		
VÉGÉTARIENNE	18.50	
<i>Emmentaler / Gruyère, Gemüse, Spiegelei</i>		
CARAMEL BEURRE SALÉ	14.50	
<i>Hausgemachtes Caramel beurre salé und 1 Kugel Vanilleglacé</i>		

NOS CRÊPES	SIMPLE	9.00
	<i>Zimt und Zucker</i>	
	CITRON	9.00
	<i>Zitrone und Zucker</i>	
	MAISON	11.50
	<i>Hausgemachte Erdbeerconfiture, Crème fraiche</i>	
	CARAMEL BEURRE SALÉ	10.50
	<i>Hausgemachtes Caramel beurre salé</i>	
	CHOCO	9.50
<i>Nutella</i>		
CHOCO SINGE	11.50	
<i>Nutella und Banane</i>		
COMPOTE DE POMMES	11.50	
<i>Hausgemachtes Apfelmus mit Zimt und Zucker</i>		
SIROP D'ÉRABLE	14.00	
<i>Ahornsirup mit 1 Kugel Sauerrahmglacé</i>		
SUZETTE	18.50	
<i>Klassisch flambiert mit Orangenlikör und 1 Kugel Vanilleglacé</i>		
NOS DESSERTS	PLAT DE FROMAGES	25.00
	<i>Petit Basque, Bleu d'Auvergne, Comte, Brie de Meaux rouzair, Chèvre mit Feigenconfit</i>	
	MILLE FEUILLES	6.00
	TARTE AU CITRON MERINGUÉE (10 MINUTES)	10.50
	CRÈME BRÛLÉE	9.50
	TARTE AU CHOCOLAT	9.50
	FRAPPÉ (VANILLE, CHOCOLAT NOIR, CAFÉ)	8.50
GLACES ARTISANALES LIPP	3.50	
<i>crèmes glacées: vanille, chocolat noir, café, croquantine, caramel beurre salé, straciatella, crème acidulé sorbets riches en fruits: citron, fraises</i>		