

NOS ENTRÉES ET SALADES	DÉLICES À GRIGNOTER	12.00
	<i>Getrocknete Cherrytomaten, Parmesan mit Balsamico und gemischte Oliven</i>	
	HUMMUS	9.50
	<i>Kichererbsenmousse mit Baguette</i>	
	PLAT DE MARION	26.50
	<i>Serrano, Salametti, Bündnerfleisch, Comte, Brie, Hummus und Oliven</i>	
	TARTARE DE THON ET AVOCAT	18.00 28.00
	<i>Thunfisch-Avocado Tatar mit Brioche Toast</i>	
	TOMME CHAUDE	13.00
	<i>Warmer Tomme mit Zwiebeln, Schinkenstreifen, Rosmarin und Honig</i>	
	SOUPE À LA TOMATE	10.50
	<i>Tomatensuppe</i>	
	SOUPE À L'OIGNON	12.00
	<i>Zwiebelsuppe überbacken mit Käse</i>	
PETITE SALADE	7.50	
<i>Kleiner Blattsalat an Balsamicovinaigrette</i>		
PETITE SALADE ICEBERG	8.00	
<i>Kleiner Eisbergsalat an Kräutervinaigrette</i>		
SALADE DE CHÈVRE CHAUD	15.50 24.50	
<i>Blattsalat an Orangenvinaigrette mit warmem Ziegenkäse, gerösteten Pinienkernen und Honig</i>		
SALADE À PARTAGER	18.50	
<i>Salatschüssel mit Mischsalat an Balsamicovinaigrette, Cherrytomaten, Radiesli, Frühlingszwiebeln, geröstete Sonnenblumenkerne und Feta Crumble</i>		
SALADE NIÇOISE	26.00	
<i>Grüne Bohnen, Kartoffeln, Tomaten, Ei, Kapern und Oliven an Kräutervinaigrette mit frischem Thunfisch Sardellenfilets auf Wunsch</i>		
SALADE POULET	25.00	
<i>Mischsalat an Kräutervinaigrette mit marinierter Pouletbrust, Avocado, Cherrytomaten, Radiesli und Pinienkernen</i>		

NOS TOASTS	CROQUE MONSIEUR	15.50
	<i>Brioche mit Schinken und Gruyère Blattsalat</i>	
	CROQUE MADAME	17.50
	<i>Brioche mit Schinken, Gruyère und Spiegelei Blattsalat</i>	
	CROQUE TOMATE	16.00
	<i>Brioche mit Tomaten, Gruyère und Spiegelei Blattsalat</i>	
	CROQUE MARION	19.50
	<i>Brioche mit Ziegenkäse, Auberginen, Tomaten, Auberginenmousse und Zwiebelconfit Blattsalat</i>	
	CLUB SANDWICH	27.00
	<i>Brioche Toast mit Pouletbrust, Tartarsauce, Tomaten, Spiegelei, Speck, Cole Slaw Pommes frites</i>	
	NOS QUICHES	QUICHE LORRAINE (20 MINUTES)
	<i>die klassische mit Lauch, Speck, Zwiebeln und Käse Blattsalat</i>	
	QUICHE MEDITERRANÉE (20 MINUTES)	17.50
	<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	27.50
	<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	26.50
	<i>Poulet Burger mit Brioche Bun, Tartarsauce, Guacamole, Tomaten, Pommes frites</i>	
	ENTRECÔTE CAFÉ DE PARIS	45.00
	<i>Entrecôte mit Pommes frites oder Gemüse</i>	
	TARTARE DE BOEUF POËLÉ	35.00
	<i>Rindstatar kurz angebraten mit Brioche Toast Blattsalat</i>	

NOS GALETTES	COMPLÈTE <i>Emmentaler & Gruyère, Schinken, Spiegelei</i>	19.00
	FORESTIÈRE <i>Emmentaler & Gruyère, Champignons, Speck, Zwiebelconfit Crème fraîche</i>	20.00
	NORDIQUE <i>Lachs, Crème fraîche, Lauch, frischer Meerrettich</i>	21.00
	ITALIENNE <i>Crème fraîche, Büffelmozzarella, Tomaten und Basilikumpesto (mit Rohschinken +3.00)</i>	22.00
	AUBERGINE <i>Parmesan, Auberginen, Büffelmozzarella, Tomatensauce</i>	22.00
	CHÈVRE <i>Crème fraîche, Ziegenkäse, Rucola, Tomaten, Honig, Pinienkerne</i>	21.00
	VÉGÉTARIENNE <i>Emmentaler & Gruyère, Gemüse, Spiegelei</i>	19.00

NOS CRÊPES	SIMPLE <i>Zimt und Zucker</i>	9.00
	CITRON <i>Zitrone und Zucker</i>	9.50
	MAISON <i>Hausgemachte Erdbeerconfiture, Crème fraîche</i>	12.00
	CARAMEL BEURRE SALÉ <i>Hausgemachtes Caramel beurre salé</i>	11.00
	CHOCO <i>Nutella</i>	10.00
	CHOCO SINGE <i>Nutella und Banane</i>	12.00
	COMPOTE DE POMMES <i>Hausgemachtes Apfelmus mit Zimt und Zucker</i>	12.00
	SIROP D'ÉRABLE <i>Ahornsirup mit 1 Kugel Sauerrahmglacé</i>	14.50

NOS DESSERTS	GALETTE CARAMEL BEURRE SALÉ <i>Galette mit hausgemachtem Caramel beurre salé und 1 Kugel Vanilleglacé</i>	16.00
	MILLE FEUILLES	7.00
	TARTE AU CITRON MERINGUÉE (10 MINUTES)	12.50
	CRÈME BRÛLÉE	10.00
	TARTE AU CHOCOLAT	10.00
	GLACES ARTISANALES LIPP <i>crèmes glacées: vanille, chocolat noir, café, croquantine, caramel beurre salé, straciatella, crème acidulé sorbets riches en fruits: citron, fraises</i>	4.00
	EXTRAS <i>Schlagrahm, Nutella, Caramel beurre salé, Ahornsirup, Smarties</i>	1.50

NOS VINS DOUX	RIVESALTES AMBRÉ (50 CL) <i>Rivesaltes, Languedoc-Roussillon Traubensorten: Grenache Blanc, Grenache Gris</i>	13.00 59.00
	ANGE D'OR SAUTERNES AC (37.5 CL) <i>Les Vignobles Dourthe, Sauternes Traubensorten: Sémillon, Sauvignon blanc, Muscadelle</i>	14.00 49.00