

BRASSERIE[®]

LE PARIS

Plats et Boissons

Speisen & Getränke

Food & Beverage

Consultez également nos plats et boissons de la semaine
Bitte beachten Sie unsere Speisen- und Getränke-Empfehlungen der Woche
Please also see our food and beverage recommendations of the week

Les soupes – Suppen – Soups

Soupe de poissons à la provençale avec safran, rouille, fromage râpé et croûtons Passierte Fischsuppe provenzalische Art mit Safran, Rouille, Käseraspeln und Croutons Sieved fish soup Provençal style with saffron, rouille, grated cheese and croutons	12,50 €
Soupe à l'oignon Französische Zwiebelsuppe mit geröstetem Baguette und Käse gratiniert French onion soup au gratin with roasted baguette	7,50 €

Les entrées – Vorspeisen – Starters

Assiette «Le Paris» Jambon de Paris et de Bayonne, Salami, terrine fermière, mousse de foie de canard, cornichons, olives	14,50 €
Vorspeisenteller "Le Paris" Pariser und Bayonner Schinken, Salami, Landterriner, Entenlebermousse, Cornichons, Oliven	
Mixed starter "Le Paris" ham, terrine, salami, duck liver mousse, country tureen with cornichons, olives	
Tartare du filet de bœuf épices et aromates Tatar vom Rinderfilet mit Aromaten, zum selber anmachen, Tatar from the tenderloin with aromatics	21,50 €
Escargots à la Bourguignonne Weinbergschnecken, gratiniert mit Kräuterbutter Vineyard snails au gratin with butter and herbs	6 escargots 7,00 € 12 escargots 13,50 €
Pâté de campagne maison, cornichons, bouquet de salade Landterriner mit Cornichons, Salatbouquet Country tureen with cornichons, salad bouquet	9,50 €
Mousse de foie de canard, chutney aux pommes, bouquet de salade Mousse von der Entenleber, Apfel-Chutney, Salatbouquet Duck liver mousse with apple chutney and salad bouquet	9,80 €
Quiche lorraine, bouquet de salade Quiche Lorraine mit Salatbouquet Quiche Lorraine with salad bouquet	9,50 €
Cuisses de grenouilles sautées, à l'ail et au persil Froschschenkel mit frischem Knoblauch und Petersilie Frogs' legs with garlic and parsley	17,20 €

Les salades – Salate – Salads

Petite salade composée Kleiner gemischter Wildkräuter Salat Small wild herbs salad	6,50 €
Salades Wildkräutersalat Wild herbs salad	12,50 €
avec Magred de canard mit hausgeräucherter Entenbrust und Cassisvinaegrette with breast of duck	19,50 €
avec 5 Gambas poillées mit fünf Großgarnelen with five King Prawns	21,50 €
Fromage de chèvre gratiné au miel sur un lit de salade, pesto de tomates et pignons grillés Ziegenkäse gratiniert mit Honig auf Salatbett, Tomatenpesto und gerösteten Pinienkernen Goat cheese au gratin with honey on salad, pesto of tomatoes and roasted pine nuts	13,00 €
Salade niçoise Laitue, miettes de thon, filets d'anchois, haricots verts, pommes de terre, œuf, tomates and olive Salat Nizza, Blattsalate mit Thunfisch, Sardellenfilets, grünen Bohnen, Kartoffeln, Ei, Tomate und Oliven Salad Nice, green Salad with tuna, anchovies, green beans, potatoes, egg, tomatoes, olives	13,80 €

Tartes flambées – Flammkuchen – Tarte Flambee

L'Alsacienne: Lard fumé et oignons Elsässer Art: Speck und Zwiebeln Alsace: bacon and onions	10,80 €
La Provençale: Tomates, olives, anchois et poireaux Provenzalische Art: Tomate, Oliven, Anchovis und Lauch Provençal: tomatoes, olives, anchovies and leek	10,50 €
La Végétarienne: Sauce tomate, roquette, fromage de chèvre, tomates séchées et olives Vegetarisch: Tomatensauce, Rucola, Ziegenkäse, getrocknete Tomaten und Oliven Vegetarian: Tomato sauce, rocket salad, goat cheese, sun-dried tomatoes and olives	10,20 €
La Parisienne: Jambon de Paris et poireaux Pariser Art: Jambon de Paris und Lauch Parisien style: Jambon de Paris and leek	12,50 €
La Basquaise: Jambon de Bayonne et poireaux Baskische Art: Bayonner Schinken und Lauch Basque style: Bayonne ham and leek	12,50 €
L'Aveyronnaise: Roquefort et épinards Aveyroner Art: Roquefort und Blattspinat Aveyron style: Roquefort cheese and spinach	11,50 €
Tarte flambée au thon, sauce tomates, oignons et olives Flammkuchen mit Thunfisch und Tomatensauce, Zwiebeln und Oliven Tarte Flambee with tuna and tomato sauce, onions and olives	11,80 €

Les poissons – selon la saison Fischspezialitäten – nach Saison, Fish specialties – seasonal

Loup de mer, poêlés, sauce mousseuse au Pernod, pommes de terre Loup de Mer auf Pernodschaum, Julienne Gemüse und Schloßkartoffeln Filet of sea bass on a Pernod foam with julienne vegetables and potatoes	18,50 €
7 gambas poilées, légumes breton et pommes de terre au citron et thym 7 Groß-Garnelen auf Bretonischem Gemüse mit Zitronen-Thymian-Kartoffeln 7 king prawns, roasted, breton vegetables and potatoes with lemon and thyme	24,50 €

Les viandes – Fleischspezialitäten – Meat specialities

Steak frites (200 g) avec sauce béarnaise, pommes frites Rumpsteak (ca. 200 g) mit Sauce Béarnaise und Pommes Frites Rumpsteak (200 g) with Béarnaise sauce and fine French Fries	19,50 €
Entrecôte (250 g), sauce béarnaise, pommes frites Entrecôte (250 g), Sauce Béarnaise, Pommes Frites Entrecote (250 g), sauce Béarnaise, fine French Fries	24,50 €
Filet de bœuf (250 g), sauce au poivre vert et gratin de pommes de terre Rinderfilet Steak (250 g) mit grüner Pfeffersauce, saisonalem Gemüse, Kartoffelgratin Filet of beef (250 g) with green pepper sauce, seasonal vegetables and potatoes au gratin (Durée de préparation: 25 minutes / Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten / Preparation time: 25 minutes)	27,50 €
Escalope viennoise (veau), salade de pommes de terre tièdes Großes Wiener Schnitzel vom Milchkalb mit lauwarmem Kartoffelsalat Viennese schnitzel with warm potato salad	21,50 €

Les desserts – Dessert – Dessert

Crème brûlée à la vanille Bourbon Crème Brûlée von Bourbon Vanille Crème brûlée with bourbon vanilla	6,80 €
Mousse au chocolat et fruits de saison Mousse au Chocolat mit Früchten der Saison Chocolate mousse with seasonal fruits	7,50 €
Tarte aux pommes Feiner französischer Apfelkuchen Fine French apple pie	6,80 €

Sélection de fromages français au lait cru – Auswahl erlesener französischer Rohmilchkäse – Selection of fine French raw milk cheese

Petit plateau de fromages Kleine französische Käseauswahl Small selection of French cheese	9,80 €
Grand plateau de fromages Große französische Käseauswahl Big selection of French cheese	14,50 €

Les vins au verre, Offene Weine, Wine by glas

	0,1l	0,2l	0,5l
Blanc -Weiß			
2013 Muscadet, Domaine du Vieux Chai (Loire) AOP		5,20 €	11,50 €
2014 Entre-deux-Mers ,Saint – Vincent Baron (Bordeaux) AOP		5,20 €	11,50 €
2013 Chardonnay, Pardon & Fils Pays D´OC IGP		5,50 €	12,00 €
Rouge - Rot			
2012 Baron Saint Vincent (Bordeaux) AOC		4,80 €	10,50 €
2013 Merlot-Syrah , Pardon & Fils Pays D´OC		5,20 €	11,50 €
2014 Côtes du Rhône, Pardon & Fils AOP		5,30 €	12,00 €
Rosé			
2012 Côtes de Provence AOC		4,90 €	11,00 €
2014 Gris Coteaux de l´Árdèche (Ardèche/Rhône) IGP		5,80 €	12,50 €
Vin blanc sucré - Desserwein			
Sauternes, Château de Couy AOP	8,50 €	16,50 €	35,50 €
Weißweinschorle		4,00 €	

Les vins blancs français - Französische Weißweine - French White Wine

0,75 l

Loire

2013	Muscadet sur Lie, Château au Haute Carizière AOP	22,50 €
2013/14	Sauvignon Touraine, Château de la Presle AOP	24,50 €
2012	Saumur, Domaine Julien Fouet AOP	24,50 €
2013	Sancerre "Les Chailloux", Domaine Fonassier AOP	35,00 €
2013	Pouilly Fumé, Cuvée Jules, Domaine Fouassier" AOP	45,50 €

Bourgogne Blanc

2012/13	Chardonnay de Bourgogne, Latour AOP	29,50 €
2012	Macon Villages Blanc, Chardonnay, Domaine du Grison AOP	38,50 €
2013	Macon Prisse, Domaine de la Feuillarde, AOP	34,50 €
2013	Saint-Veran, Domaine de la Feuillarde AOP	37,50 €
2011/12	Pouilly Fuissé "La Roche" AOP	39,00 €
2011/12	Marsannay "Les Etales", Alain Guyard AOP	39,50 €
2011/12	Saint Aubin "La Pucelle", Domaine Roux AOP	44,50 €
2011	Chablis 1er Cru "Côte de Lèchet", Domain Fourrey AOP	49,50 €

Sud – Quest

2013	Côtes de Gascogne, Domaine du Tariquet IGP	17,50 €
2012	Bergerac, Château Tourmentine AOP	23,50 €
2013	Côtes de Gascogne, Domaine de Maubet Blanc sec IGP	22,50 €

Languedoc

2013	Chardonnay Padron & Fils IGP D´OC	17,50 €
2014	Picpoul de Pinet, Carte Noire, Cave de l´Ormarine AOP	24,50 €

Elsass

2012	Pinot Blanc, Willy Gisselbrecht AOP	28,50 €
2013	Gewürztraminer Willy Gisselbrecht AOP	32,50 €

Les vins rosés français
Französische Rosé-Weine – French Rosé Wine

Rosé		0,75 l
2012	Côtes de Provence AOP, Mommessin Provence AOP	18,00 €
2014	Gris de Rosé, Côteaux d'Ardèche, Cave de Lablachere IGP	18,50 €
2013	Sancerre, L Étourneau, Domaine Fouassier AOP	45,50 €

Les vins rouges français
Französische Rotweine – French Red Wine

Bourgogne

2012/13	Bourgogne (Pinot Noir), Domaine de la Feuillarde AOP	29,50 €
2013	Macon – Prissé (Gamay), Domaine de la Feuillarde AOP	29,50 €
2010/11	Mercurey, Regis Bouvier AOP	39,00 €
2006	Marsannay „Les Génétières, Domaine Alain Guyard AOP	54,00 €
2007	Gevrey Chambertin, Domaine Alain Guyard AOP	69,00 €

Beaujolais

2011/12	Julienas „Les Mouilles”, Pardon & Fils AOP	26,00 €
2011/13	Morgon „La Croix Gaillard”, Pardon & Fils AOP	27,00 €
2013	Fleurie, Domain Pardon AOP	27,50 €
2011/12	Moulin à Vent, Les Trois Roches, Pierre-Marie Chermette AOP	55,00 €

Bordeaux

2012	Château Joinin AOP	21,50 €
2012	Château Labatut Bouchard Cadillac, Côtes de Bordeaux AOP	24,50 €
2011	Barons de Rothschild Lafite Sélection Prestige, Pauillac	58,00 €
2007	Goulee by Cos d'Estournel St. Estèphe AOP	69,50 €
2008	Château Pindefleurs Saint-Emilion AOP	59,50 €
2007	Château La Fleur de Bouard Pomerol AOP	95,00 €
2002	Château La Louvière Pessac-Leognan, AOP	85,00 €
2002	Château St. Pierre St. Julien AOP	104,00 €
2005	Château d'Aiguilhe Côtes de Castillon AOP	115,50 €

Médoc (Bordeaux)

2011	Château les Tuilleries Cru Bourgeois Médoc	38,50 €
2010	Château Sipian, Médoc AOP	45,00 €
2010	Domaine Jean-Pierre Moueix Médoc,	61,00 €

Côtes du Rhône

2012	Côtes du Rhône, alte Reben, Domaine Perrin AOP	19,50 €
2010	Vacqueyras, Curée Speciale, Domain Pascal AOP	45,00 €
2011/12	Château Valcombe Ventoux, La Speciale, AOP	49,00 €
2011/12	Gigondas, alte Reben, Domaine du Grand Montmirail AOP	55,50 €
2011	Châteauneuf-du-Pape, Domaine Roger Perrin AOP	54,00 €
2012	Saint-Joseph Rouge Cave de Tain AOP	39,50 €
2012	Crozes-Hermitage Rouge, Cuvée Pradelle	31,50 €

Languedoc

2011	Cabernet Sauvignon, Domaine de la Noble IGP D'OC	21,50 €
2013	Cabernet Franc, Domaine de Mairan IGP D'OC	18,20 €
2012	Château du Grand Caumont Cuvée Speciale, Corbières AOP	24,50 €

Apéritifs

Kir	0,1 l	4,80 €
Kir Royal	0,1 l	10,50 €
Pastis 51	4 cl	4,80 €
Ricard	4 cl	4,80 €
Pernod	4 cl	4,80 €
Campari orange ¹⁾	4 cl	5,50 €
Campari soda ¹⁾	4 cl	5,20 €
Sherry Sandeman seco	5 cl	3,50 €
Sherry Sandeman medium	5 cl	3,50 €
Noilly Prat	5 cl	3,90 €
Aperol ¹⁾	5 cl	3,90 €
Portwein	5 cl	3,90 €
Martini Bianco ⁸⁾	5 cl	3,90 €
Martini Rosso ⁸⁾	5 cl	3,90 €
Martini extra dry ⁸⁾	5 cl	3,90 €
Lillet Blanc	5 cl	3,90 €

Crémant

Crémant de Loire brut	0,1 l	6,50 €
Crémant de Loire rosé	0,1 l	7,00 €
Crémant de Loire brut	0,75 l	39,00 €
Crémant de Loire rosé	0,75 l	49,00 €

Champagne

Moët & Chandon brut Impérial	0,1 l	11,50 €
Moët & Chandon rosé Impérial	0,1 l	13,00 €
Moët & Chandon brut Impérial	0,75 l	79,00 €
Moët & Chandon rosé Impérial	0,75 l	89,00 €
Dom Pérignon	0,75 l	245,00 €

Cidre

Cidre brut	0,2 l	3,50 €
Cidre brut	0,75 l	9,50 €

Longdrinks - Cocktails

Aperol-Spritz	0,2 l	6,50 €
Hugo (Crémant, Holundersirup & Minze)	0,2 l	6,90 €
Gin Tonic ⁴⁾	4 cl	8,50 €
Vodka Lemon ⁴⁾	4 cl	8,50 €
Bourbon Cola ^{1)3) 12)}	4 cl	8,50 €
Martini Vodka	4 cl	8,50 €
Martini Gin ⁴⁾	4 cl	8,50 €
Bloody Mary	4 cl	8,50 €
Cuba Libre ^{1)3) 12)}	4 cl	8,50 €

Bières pression , Bier vom Fass, draft beer

	0,25 l	0,3 l	0,5 l
Kronenbourg	2,90 €		4,90 €
Berliner Pilsener		3,30 €	4,90 €
Budweiser		3,30 €	4,90 €
Weihenstephan Hefe		3,30 €	4,90 €
Radler		3,20 €	4,60 €

Boissons chaudes, Warme Getränke, hot drinks

Kaffee

Café American ³⁾	Tasse	2,50 €
Cappuccino ³⁾	Tasse	3,20 €
Espresso ³⁾		2,50 €
Espresso coffeinfrei		2,50 €
Espresso Macchiato ³⁾		2,80 €
Doppelter Espresso ³⁾		3,80 €
Café coffeinfrei	Tasse	2,50 €
Café au Lait ³⁾	Schale	3,50 €
Heisse Schokolade	Tasse	3,50 €

Glas Tee, von TeeGschwendner

Assam Mangalam Tee	Glas	3,20 €
Earl Grey Tee	Glas	3,20 €
Darjeeling Pussimbing Tee	Glas	3,20 €
Kamillentee	Glas	3,20 €
Multi-Vitamin Tee	Glas	3,20 €
Gourmet-Kräutertee	Glas	3,20 €
Nana Minz-Tee	Glas	3,30 €

Boissons non alcoolisées Alkoholfreie Getränke, Non Alcoholic Drinks

Mineralwasser

Perrier	0,33 l	2,90 €
Evian	0,33 l	3,20 €
Evian	0,5 l	3,90 €
Evian	1,0 l	6,60 €
Badoit	0,33 l	3,50 €
Badoit	1,0 l	7,20 €

Erfrischungsgetränke

Coca Cola ^{1)3) 12)}	Flasche	0,2 l	2,80 €
Coca Cola, light ¹⁾³⁾¹⁰⁾¹²⁾		0,2 l	2,80 €
Coca Cola Zero ^{1) 3)}		0,2 l	2,80 €
Fanta ^{1) 12)} Sprite		0,2 l	2,80 €
Bitter Lemon ⁴⁾		0,2 l	2,80 €
Ginger Ale ¹⁾		0,2 l	2,80 €
Tonic Water ⁴⁾		0,2 l	2,80 €

Fruchtsäfte

Apfelsaft, naturtrüb	0,2 l	2,80 €
Apfelsaftschorle	0,2 l	2,80 €
Orangensaft	0,2 l	2,80 €
Tomatensaft	0,2 l	2,80 €
Pfirsichnektar	0,2 l	2,80 €
Orangina gelb/rot ¹⁾	0,25 l	2,80 €
Orangensaft, frisch gepresst	0,2 l	4,00 €

Bières en bouteille Flaschenbier, bottles beer

Weihenstephan Kristall	0,5 l	4,90 €
Weihenstephan Hefe alkoholfrei	0,5 l	4,90 €
Weihenstephan Hefe Dunkel	0,5 l	4,90 €
Becks	0,33 l	3,50 €
Becks alkoholfrei	0,33 l	3,50 €

Digestifs + Alcools

Kräuter		4 cl		Marc de Champagne Demoiselle	5,00 €
Fernet Branca		4,00 €		Martell V.S.O.P.	5,50 €
Ramazotti		4,00 €		Otard V.S.O.P.	5,50 €
Averna		4,00 €		Amagnac	2 cl
Cynar		4,00 €		Armagnac Clés des Ducs V.S.O.P.	5,00 €
				Comtal V.S.	5,00 €
Likör		2 cl		Calvados	2 cl
Sambuca		4,50 €		Papidoux Calvados	4,00 €
Amaretto		4,50 €		Père Magloire Fine	4,50 €
Baileys ^{1) 3)}		4,50 €		Boulard	5,50 €
Grand Marnier ¹⁾		4,50 €		Calvados hors d'âge	6,00 €
Cointreau		4,50 €			
Drambuie ¹⁾		4,50 €		Whisky	2 cl
Chartreuse grün & gelb		4,50 €		Jack Daniel's ¹⁾	4,50 €
Crème de cassis		4,50 €		Chivas Regal 12 ¹⁾	5,50 €
				Whisky Ragganmore Malt ¹⁾	5,50 €
Obstler		2 cl		Macallan 12 Years ¹⁾	5,50 €
Williamsbirne	R. Feisst	4,00 €		Wodka	2 cl
Eau de vie de cerises	R. Feisst	4,00 €		Wodka Absolut	4,00 €
Eau de vie de prunes	R. Feisst	4,00 €		Wodka Smirnoff	4,00 €
Eau de vie de framboises	R. Feisst	4,00 €		Aquavit	2 cl
La Vieille Prune		4,00 €		Aalborg Jubiläums Aquavit	4,50 €
Zibärtele	R. Feisst	5,00 €		Malteser Aquavit	4,50 €
				Rum	2 cl
Gin		2 cl		Havana Club 3 Jahre	4,00 €
Gordon Dry Gin		5,00 €		Havana Club 7 Jahre	5,50 €
Bombay Sapphire		5,50 €		Mount Gay	4,50 €
Tanqueray		5,50 €			
Cognac		2 cl			
Remy Martin V.S.O.P.		5,50 €			
Hennessy V.S.O.P.		6,50 €			
Marc de Bourgogne		5,00 €			

Tous les prix sont en euros et s'entendent TVA et service compris.

Le prix des millésimes sont indiqués sous réserve de modification.

Alle Preise verstehen sich incl. des Service und der gesetzlichen Mehrwertsteuer und sind in Euro, Änderung der Weinjahrgänge vorbehalten.

All prices are inclusive of service and VAT and are in euro, Change in the Vintages reserved.

1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoff 3) koffeinhaltig 4) chininhaltig 5) geschwefelt 6) mit Phosphat 7) Taurin 8) Sulfite 9) mit Süßungsmittel(n) 10) enthält eine Phenylalaninquelle 11) Nahrungsangabe je 100 ml Brennwert < 1,0 kj < 0,25 kd Eiweiß < 0,1 g Kohlenhydrate 0,5 g Fett < 0,1 g 12) Antioxidationsmittel 13) Formfleisch 14) mit Geschmacksverstärker 15) hergestellt mit fein zerkleinertem Fleisch 16) mit Eiklar

Qualitätsstufen französischer Weine:

Vin de Table (Tafelwein), Vin de Pay (Landwein), VDQS - Vins délimités de qualité supérieure, AOC - Appellation d'origine contrôlée

Brasserie le Paris

Kurfürstendamm 211, 10719 Berlin-Charlottenburg

Tel.: 030-88 70 46 55, Fax: 030-88 70 46 56

www.brasserie-le-paris.com, info@brasserie-le-paris.com

Steuer-ID: DE281026891