

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	13,50 €
Soupe à l'oignon Französische Zwiebelsuppe mit geröstetem Baguette und Käse gratiniert French onion soup au gratin with roasted baguette	8,70 €

Les entrées – Vorspeisen – Starters

Assiette «Le Paris» Jambon de Paris et de Bayonne, Salami, terrine fermière, mousse de foie de canard, cornichons, olives	15,30 €
Vorspeisenteller "Le Paris" Pariser und Bayonner Schinken, Salami, Landterrine, 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 Liebe Gäste das Tatar servieren wir bis 21 Grad. Wir bitten um Ihr Verständnis.	22,50 €
Escargots à la Bourguignonne Weinbergsschnecken, gratiniert mit Kräuterbutter Vineyard snails au gratin with butter and herbs	6 escargots 7,50 € 12 escargots 14,00 €
Pâté de campagne maison, cornichons, bouquet de salade Landterrine mit Cornichons, Salatbouquet Country tureen with cornichons, salad bouquet	10,60 €
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	10,80 €
Quiche lorraine, bouquet de salade Quiche Lorraine mit Salatbouquet Quiche Lorraine with salad bouquet	10,30 €

Les salades – Salate – Salads

Petite salade composée Kleiner gemischter Wildkräuter Salat Small wild herbs salad	7,50 €
Salades Wildkräutersalat Wild herbs salad	13,50 €
avec 5 Gambas poillées mit fünf Großgarnelen with five King Prawns	22,00 €
Salades de César avec croutons Römersalat an feinen Kräutern mit Croutons und Parmesanflocken Caesars salad and fine herbs with croutons and ...	12,50 €
au poulet grillé mit gegrilltem Hähnchen with grilled chicken	15,70 €
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	14,50 €
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	14,80 €

Tartes flambées – Flammkuchen – Tarte Flambee

L'Alsacienne: Lard fumé et oignons Elsässer Art: Speck und Zwiebeln Alsace: bacon and onions	11,50 €
La Provençale: Tomates, olives, anchois et poireaux Provenzalische Art: Tomate, Oliven, Anchovis und Lauch Provençal: tomatoes, olives, anchovies and leek	11,80 €
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	11,20 €
La Parisienne: Jambon de Paris et poireaux Pariser Art: Jambon de Paris und Lauch Parisien style: Jambon de Paris and leek	13,50 €
La Basquaise: Jambon de Bayonne et poireaux Baskische Art: Bayonner Schinken und Lauch Basque style: Bayonne ham and leek	13,50 €
L'Aveyronnaise: Roquefort et épinards Aveyroner Art: Roquefort und Blattspinat Aveyron style: Roquefort cheese and spinach	12,30 €
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	12,80 €

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	19,80 €
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	26,50 €

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	21,50 €
Entrecôte (250 g), sauce béarnaise, pommes frites Entrecôte (250 g), Sauce Béarnaise, Pommes Frites Entrecote (250 g), sauce Béarnaise, fine French Fries	25,50 €
Filet de bœuf (250 g), sauce au poivre vert et gratin de pommes de terre Rinderfilet (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)	29,50 €
Escalope viennoise (veau), salade de pommes de terre tièdes Großes Wiener Schnitzel vom Milchkalb mit lauwarmem Kartoffelsalat Viennese schnitzel with warm potato salad	22,50 €

Les desserts – Dessert – Dessert

Crème brûlée à la vanille Bourbon Crème Brûlée von Bourbon Vanille Crème brûlée with bourbon vanilla	7,50 €
Mousse au chocolat et fruits de saison Mousse au Chocolat mit Früchten der Saison Chocolate mousse with seasonal fruits	8,40 €
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	10,80 €
Grand plateau de fromages Große französische Käseauswahl Big selection of French cheese	15,60 €

Les vins au verre, Offene Weine, Wine by glas

Blanc –Weiß

	0,1l	0,2l	0,5l
2016 Chardonnay, Pardon & Fils Pays D'OC IGP		5,70 €	13,00 €
2016 Muscadet, Baron Bernard (Loire) AOP		5,50 €	12,50 €
2016 Entre deux Mers, Château Valade		5,50 €	12,50 €
2015 Riesling Alsace Pierre Brecht AOP		5,70 €	13,00 €

Rouge - Rot

2014 Baron Saint Vincent (Bordeaux) AOC		5,50 €	12,50 €
2015 Merlot-Syrah , Pardon & Fils Pays D'OC		5,50 €	12,50 €
2015 Côtes du Rhône, Pardon & Fils AOP		5,50 €	12,50 €

Rosé

2015 Côtes de Provence AOC		5,30 €	12,00 €
2015 Bordeaux Rosé La Frenelle		5,80 €	13,50 €

Vin blanc sucré - Desserwein

Côteaux du Layon AOP	8,50 €	16,50 €	35,50 €
Weißweinschorle		4,50 €	

Les vins blancs français - Französische Weißweine - French White Wine

0,75 l

Loire

2014/15	Muscadet sur Lie, Château de l'Oiselinière	29,50 €
2015	Sauvignon Touraine, Domaine des Caillots AOP	29,50 €
2014	Sancerre "Les Chailloux" Blanc	47,80 €
2014/15	Pouilly Fumé Les Riaux	45,50 €

Bourgogne Blanc

2015	Macon Villages Blanc, Chardonnay Domaine des Tournons	36,90 €
2015	Saint-Veran, Château des Chasselas	38,00 €
2014/15	Pouilly Fuissé, "La Roche" AOP	45,50 €
2013	Chablis 1er Cru "Côte de Lèchet, Domain Fourrey AOP	49,50 €

Bordeaux Blanc

2014/15	Bordeaux Blanc, La Frenelle	26,50 €
2015/16	Entre deux Mers Château Darzac	28,50 €
		49,50 €

Sud – Quest

2015	Côtes de Gascogne, Domaine de Maubet Blanc sec IGP	22,50 €
------	--	---------

Elsass

2015	Pinot Blanc, Pierre Brecht AOP	28,50 €
2015	Riesling, Pierre Brecht AOP	28,00 €
2015	Gewürztraminer Pierre Brecht AOP	32,50 €
2015	Sylvaner, Pierre Brecht AOP	25,00 €

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

Rosé		0,75 l
2015/16	Bordeaux Clairet de Cabernet Sauvignon	24,80 €
2015	Beaujolais Villages Cuvée de Lisa	27,00 €
2016	Sancerre Rosé Les Cailloux Blancs	48,80 €

Les vins rouges français
Französische Rotweine – French Red Wine

Bourgogne

2014	Côteaux Bourguignons	26,50 €
2014	Mercurey Manoir de Mercey	45,00 €
2013	Hautes Côtes de Nuits	45,00 €

Beaujolais

2015	Julienas „Les Mouilles”, Pardon & Fils AOP	29,00 €
2014	Morgon „La Côte du Py“, Pardon & Fils AOP	29,50 €
2015	Fleurie, Domaine Pardon AOP	29,00 €
2015	Moulin à Vent Domaine du Dîme	29,00 €

Bordeaux

2014	Bordeaux Fondarzac	22,50 €
2014/2015	Bordeaux Cabernet Sauvignon	29,40 €
2014	Bordeaux La Freynelle Merlot Cabernet Sauvignon	24,50 €
2012	St Emilion Grand Cru Château d'Arcole	45,00 €
2007	Château La Fleur de Bouard Pomerol	95,00 €
2002	Château La Louvière Pessac-Leognan	85,00 €
2002	Château St. Pierre St. Julien	104,00 €
2005	Château d'Aiguilhe Côtes de Castillon AOP	115,00 €

Côtes du Rhône

2013	Crozes-Hermitage Rouge Cuvée Pradelle	39,40 €
2013	Saint-Joseph Rouge Cave de Tain AOP	39,00 €

Loire

2011	Chinon Domaine de LA COLLINE Cabernet Franc	31,00€
2013	St Nicolas de Bourgueil Domaine de La Martellière Cabernet Franc	32,00€

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 €
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 €			
Cynar		4,00 €		Amagnac	2 cl
				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 €
				Macallan 12 Years ¹⁾	5,50 €
Obstler		2 cl		Wodka	2 cl
Williamsbirne	R. Feisst	4,50 €		Wodka Absolut	4,00 €
Eau de vie de cerises	R. Feisst	4,50 €		Wodka Smirnoff	4,00 €
Eau de vie de prunes	R. Feisst	4,50 €			
Eau de vie de framboises	R. Feisst	4,50 €		Aquavit	2 cl
La Vieille Prune		4,50 €		Aalborg Jubiläums Aquavit	4,50 €
Zibärtele	R. Feisst	5,50 €		Malteser Aquavit	4,50 €
Gin		2 cl		Rum	2 cl
Gordon Dry Gin		5,00 €		Havana Club 3 Jahre	4,00 €
Bombay Sapphire		5,50 €		Havana Club 7 Jahre	5,50 €
Tanqueray		5,50 €		Mount Gay	4,50 €
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