



## Empfehlung

### Austern

Fine de Claire

½ Dutzend 18,00 €

1 Dutzend 34,00 €

\*\*\*

Les huitres avec échalotes  
au vin rouge

\*\*\*

Austern mit Rotwein-Schalotten

\*\*\*

Oysters with red-wine shallots

## Abendkarte

### Fois Gras

in Côteaux du Layon mariniert mit  
Butterbrioche und Apfelchutney  
19,50 €

### Pot au feu

von Edelfischen, mit Seeteufel,  
Jacobsmuscheln und Groß Garnelen  
21,50 €

### Crepinette vom Steinbutt

mit Tomaten-Oliven-Fumé, Laratte  
Kartoffeln und Ratatouille  
27,50 €

### Tranchen vom Kalbsrücken

mit Bärlauchkruste, Frühlingsgemüse,  
Kartoffelgratin und Rotwein-  
Schalotten-Jus  
29,50 €

„Grand Dessert Brasserie Le Paris“  
11,50 €



## Tageskarte

16.04 bis 20.04.2018

### Plat du jour

avec soupe du jour ou salade

\*\*\*

### Business Lunch

wahlweise mit Salat oder Tagessuppe

### Lundi / Montag

Erbsenvelouté

#### Steak frites

Kalbssteak vom Grill mit Pommes  
Allumettes, grünen Bohnen und Sauce  
Béarnaise

### Mardi / Dienstag

Suppe von roten Camarque-Linsen

#### Poulet au citron

Französisches Zitronenhähnchen mit  
Honig-Koriander-Möhrchen und  
Pommes Dauphine

### Mercredi / Mittwoch

Spargelsamtsuppe

#### Bœuf à la mode

Feines Rinderragout in Burgunder und  
Wurzelgemüse geschmort mit Kartoffel-  
Sellerie-Püree und Rotweinjus

### Jeudi / Donnerstag

Brunnenkressecrème

#### Brochettes d'agneau

Lammspieße mit Joghurt-Minz-Dip,  
Ratatouille und Kerbelreis

### Vendredi / Freitag

Rote Beete-Suppe

#### Filet de sandre

Zanderfilet in Butter gebraten mit  
weißem Spargelrisotto, konfiertem To-  
maten und Estragonpistou

### Täglich

#### Vegetarisch

Quiche von Frühlingsgemüse mit  
Salatbouquet

**10,50 €**