

Les Hors-d'œuvres

Gemischter Blattsalat

an French Dressing
8.5.-

Tagessuppe

Saisonal
9.5.-

Rindstatar

mit gepickelten Zwiebeln, Essiggurken und Eigelbcrème
80g 24.- | 130g 39.-

Escargots de Bourgogne

En coquille au beurre persillé
18.-

La spécialité de la Brasserie

Entrecôte Café de Paris

inklusive Blattsalat an French Dressing oder Tagessuppe
Schweizer Rindsentrecôte 8 Wochen gereift
serviert mit Pommes allumettes
140g – 49.-
200g – 63.-

Les plats principaux

Poulet Oberschenkel

an Estragon-Béchamelsauce mit Lyoner Kartoffeln und Provenzalische Tomate
36.-

Moules & Frites

in Weissweinsud
34.-

Blumenkohl

in Mandelmilch geschmort mit Venere-Reis und garnierten Tomaten
28.-