

## LES ENTRÉES

---

<b>GRATINIERTE ZWIEBELSUPPE</b> mit Croûtons	<b>14.00</b>
<b>HUMMERBISQUE</b> hausgemacht, mit Kräutercroûtons	<b>16.50</b>
<b>GRATINIERTER ZIEGENKÄSE I MARINIERTER HAUSSALAT</b>	<b>24.00</b>
<b>CAESAR SALAD</b>	<b>24.00</b>
gebratene Pouletbrustwürfel	+ 7.50
<b>KLEINER GRÜNER SALAT</b>	<b>12.00</b>
<b>GEMISCHTER MARKTSALAT</b>	<b>15.00</b>

## LES COULEURS DU MIDI

---

<b>HAUSGEMACHTE QUICHE LORRAINE</b> mit Blattsalat	<b>27.00</b>
<b>TATAR DE BŒUF</b>	<b>37.00</b>
Cognac, Whiskey oder Calvados	+ 5.00
Pommes Allumettes	+ 7.00
mit Café de Paris gratiniert	+ 7.00

## VÉGÉTARIENS

---

<b>ZITRONEN-RICOTTA RAVIOLI</b> Rucola	<b>29.00</b>
<b>SPAGHETTI PROVENCALE</b> Olivenöl, Kräuter, Grillgemüwestreifen	<b>29.00</b>
<b>OMELETTE AUX CHAMPIGNONS</b> Pilz-Omelette, lauwarmer Gemüsesalat, Schnittlauch	<b>26.00</b>

## LES DÉLICIES DE LA MER

---

<b>SPAGHETTI PALOURDE</b>	<b>34.00</b>
Venusmuscheln, Miesmuscheln, Noilly Prat, Grillgemüse, Tomatenwürfel	
<b>BOUILLABASSE</b>	<b>42.00</b>
Loup de mer, Rouget, Coquilles St. Jaques, Moules, St. Pierre, Crevettes, Croûtons, Sauce-Rouille	

## LES VIANDES DU TERROIR

---

<b>ENTRECÔTE CAFÉ DE PARIS 200g</b> gratiniert, mit Pommes Allumettes	<b>52.00</b>
<b>TINA BURGER</b> mit Pommes Allumettes, Cole Slaw	<b>37.00</b>
<b>GESCHNETZELTES VOM KALB ZÜRCHER ART</b> mit Rösti und Champignonrahmsauce	<b>45.00</b>
<b>KALBS-CORDONBLEU</b> mit Pommes Allumettes oder Salat	<b>46.00</b>
<b>HIRSCHPFEFFER JÄGER- ART</b> mit Silberzwiebeln, Champignons, Croûtons und Speck dazu Spätzle	<b>38.00</b>
<b>HALBES COQUELET</b> mit Café de Paris dazu Salat oder Pommes Frites	<b>35.00</b>

## ESCARGOTS/ AUSTERN

---

<b>WEINBERGSCHNECKEN</b> (6/12 Stück)	<b>19.50 / 38.00</b>
<b>AUSTERN FINES DE CLAIRES N°3 FRANKREICH</b> (1/6 Stück)	<b>5.50 / 31.00</b>

## TATAR ROYAL

---

<b>350 GRAMM TATAR</b> mit Trüffelöl, Kapern, Zwiebeln, Gurken, Chili, Oliven, Toast und Butter	
Ab 2 Personen	<b>pro Pers. 40.00</b>

## MOULES

---

« <b>MARINIÈRE</b> » Weissweinsud, Frühlingszwiebeln, Knoblauch, Petersilie, Schnittlauch	<b>36.00</b>
« <b>PROVENÇALE</b> » Weisswein, Olivenöl, Grillgemüse, getrocknete Tomaten, Kräuter, Noilly Prat	<b>39.00</b>
« <b>LOUIS</b> » Speck, Champignons, Kräuter, Crème Fraîche	<b>39.00</b>
« <b>FACON DU CHEF</b> » Weisswein, Pernod, Tomaten-Concassée, Rahm, Frühlingszwiebeln, Petersilie, Schnittlauch	<b>38.00</b>
« <b>CAFÉ DE PARIS</b> » Mit Café de Paris Butter gratiniert	<b>39.00</b>
« <b>MUSCAT</b> » Pernod, frische Kräuter Frühlingszwiebel, Kürbiswürfel, Kürbiskerne, Kürbiskernöl	<b>39.00</b>

## CARTE DES VINS

---

CHAMPAGNES ET VINS MOUSSEUX	1dl	3.75dl	7.5dl
Champagne Deutz, Brut Classic s.a.	17.00		123.00
Champagne Deutz, Rosé s.a.			138.00
Crémant D'Alsace AC, Léon Beyer s.a.	12.00		82.00
Prosecco DOC, extra dry, Montelliana, Treviso	9.50		69.00

### VINS BLANCS

#### FRANCE

Chardonnay Aussières Blanc 2022, Baron de Rothschild, Languedoc France	8.50		59.00
Riesling d'Alsace 2022, Léon Beyer, Elsass	9.50		69.00
Sauvignon Blanc Touraine 2023, Baron de Ladoucette, Loire	10.50		74.00
Chablis 2023, Louis Latour, Burgund		45.00	85.00
Pouilly Fumé 2023, Baron de Ladoucette, Loire		49.00	96.00
Mersault-Blagny 2020, Louis Latour, Burgund			138.00
Sancerre La Poussie 2022, Baron de Ladoucette, Loire			92.00

#### AUTRES REGIONS

Epesses La République 2022, Patrick Fonjallaz, Lavaux	9.50		69.00
Pinot Grigio 2023, Ca' Bolani, Friaul	7.50		53.00

### VINS ROSÉS

Ultimate 2023, Provence	10.50		74.00
Eau de Provence by Private Wine Collection 2023, Provence	8.00		56.00

### VINS ROUGES

#### FRANCE

Syrah-Cabernet Aussières Rouge 2022, Barons de Rothschild, Languedoc	8.50		59.00
Santenay 2020, Louis Latour, Burgund		49.00	90.00
Châteauneuf-du-Pape 2022, Domaine de l'Arnèsque, Rhonetal			98.00
Château Cap de Faugeres 2018, Côtes de Castillon AC, Bordeaux	12.00		82.00
Château Soleil 2016, St-Emilion, Bordeaux			92.00
Echo de Lynch-Bages 2018, Pauillac, Bordeaux			129.00
Bourgogne Gamay 2021, Louis Latour, Bourgogne	9.50		69.00

#### AUTRES REGIONS

Nobler Blauer 2022, Nadine Saxer, Zürich	10.50		74.00
Carmelo Rodero 2022, Bodegas Rodero, Ribera del Duero	9.50		69.00
Malbec Oak, Valle Las Acequias 2017, Luis Segundo, Mendoza	9.50		69.00

## L'EAU MINÉRALE ET LES BOISSONS GAZEUSES

---

Allegra 50 cl		7.50
Passuger 50cl		7.50
Coca Cola, Zero 33cl		7.00
Fusetea Lemon 33cl		7.00
Möhl Süssmost 33cl		7.00
Möhl Shorley 33cl		7.00
Rivella 33cl		5.50
San Bitter 10cl		6.50
Schweppes Ginger Ale 20cl		7.00
Kinley Tonic 20cl		7.00

Sehr gerne servieren wir Ihnen, zusätzlich zu unserem Angebot frisches Zürcher Leitungswasser mit oder ohne Kohlensäure.

Für unsere Dienstleistung (Service, Gläser, Abwasch etc.) verrechnen wir folgende Preise:

Louis Wasser 50cl / 100cl 5.50 / 7.50