

LES ENTRÉES

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

LES COULEURS DU MIDI

HAUSGEMACHTE QUICHE LORRAINE mit Blattsalat	27.00
KLASSISCHER FLAMMKUCHEN mit Crème fraîche, Speck, Zwiebeln, Schnittlauch	25.00
TATAR DE BŒUF Cognac, Whiskey oder Calvados Pommes Allumettes mit Café de Paris gratiniert	37.00 + 5.00 + 7.00 + 7.00

VÉGÉTARIENS

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

LES DÉLICES DE LA MER

SPAGHETTI PALOURDE Venusmuscheln, Miesmuscheln, Noilly Prat, Grillgemüse, Tomatenwürfel	34.00
BOUILLABAISSE Loup de mer, Rouget, Coquilles St. Jaques, Moules, St. Pierre, Crevettes, Croûtons, Sauce-Rouille	42.00
ZANDERKNUSPERLI , Salatbouquet, Kräuter- Senfdressing, Mayonnaise, Zitronenschnitz	28.00

LES VIANDES DU TERROIR

ENTRECÔTE CAFÉ DE PARIS 200g gratiniert, mit Pommes Allumettes	52.00
TINA BURGER mit Pommes Allumettes, Cole Slaw	37.00
GESCHNETZELTES VOM KALB ZÜRCHER ART mit Rösti und Champignon-Rahmsauce	45.00
KALBS-CORDONBLEU mit Pommes Allumettes oder Salat	46.00

ESCARGOTS/ AUSTERN

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

TATAR ROYAL

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

MOULES

«MARINIÈRE» Weissweinsud, Frühlingszwiebeln, Knoblauch, Petersilie, Schnittlauch	36.00
«LOUIS» Speck, Champignons, Kräuter, Crème Fraîche	39.00
«FACON DU CHEF» Weisswein, Pernod, Tomaten-Concassée, Rahm, Frühlingszwiebeln, Petersilie, Schnittlauch	38.00

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 2020, Léon Beyer, Elsass	9.50		69.00
Sauvignon Blanc Touraine 2022, Baron de Ladoucette, Loire	10.50		74.00
Chablis 2022, Louis Latour, Burgund		45.00	85.00
Pouilly Fumé 2022, Baron de Ladoucette, Loire		49.00	96.00
Mersault-Blagny 2021, Louis Latour, Burgund			138.00
Sancerre La Poussie 2021, Baron de Ladoucette, Loire			92.00

AUTRES REGIONS

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

VINS ROSÉS

Ultimate 2022, 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 2020, Domaine de l'Arnèsque, Rhonetal			98.00
Château Cap de Faugeres 2017, Côtes de Castillon AC, Bordeaux	12.00	42.00	82.00
Château Soleil 2016, St-Emilion, Bordeaux			92.00
Echo de Lynch-Bages 2020, Pauillac, Bordeaux			129.00
Bourgogne Gamay 2021, Louis Latour, Bourgogne	9.50		69.00

AUTRES REGIONS

Nobler Blauer 2021, 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