

LES ENTRÉES

GRATINIERTER ZWIEBELSUPPE mit Croûtons	13.00
HUMMERBISQUE hausgemacht, mit Kräutercoûtons	16.00
GRATINIERTER ZIEGENKÄSE I MARINIERTER HAUSSALAT	24.00
CAESAR SALAD gebratene Pouletbrustwürfel	22.00 + 7.00
KLEINER GRÜNER SALAT	11.00
GEMISCHTER MARKTSALAT	13.00

LES COULEURS DU MIDI

QUICHE LORRAINE mit Blattsalat	24.00
FLAMMKUCHEN KLASSISCH mit Crème Fraîche, Zwiebeln und Speck	24.00
TATAR DE BOEUF Cognac, Whiskey oder Calvados Pommes Allumettes mit Café de Paris gratiniert	36.50 + 4.50 + 6.00 + 6.50

VÉGÉTARIENS

ZITRONEN-RICOTTA RAVIOLI Rucola	27.00
SPAGHETTI PROVENCALE Olivenöl, Kräuter, Grillgemüwestreifen	29.00
OMELETTE AUX CHAMPIGNONS Pilz-Omelette, lauwarmer Gemüsesalat, Schnittlauch	25.00

LES DÉLICIES DE LA MER

SPAGHETTI PALOURDE Venusmuscheln, Miesmuscheln. Noilly Prat, Grillgemüse, Tomatenwürfel	32.00
BOUILLABAISSE Loup de mer, Rouget, Coquilles St. Jaques, Moules, St. Pierre, Crevettes, Croutons, Sauce- Rouille	39.00

LES VIANDES DU TERROIR

ENTRECÔTE CAFÉ DE PARIS 200g gratiniert, mit Pommes Allumettes	48.00
TINA BURGER mit Pommes Allumettes, Cole Slaw	32.00
GESCHNETZELTES VOM KALB ZÜRCHER ART mit Rösti und Champignon-Rahmsauce	43.00
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. 39.00
--	------------------------

MOULES

« MARINIÈRE » Weissweinsud, Frühlingszwiebeln, Knoblauch, Petersilie, Schnittlauch	35.00
« PROVENÇALE » Weisswein, Olivenöl, Grillgemüse, getrocknete Tomaten, Kräuter, Noilly Prat	38.00
« LOUIS » Speck, Champignons, Kräuter, Crème Fraîche	38.00
« FACON DU CHEF » Weisswein, Pernod, Tomaten-Concassée, Rahm, Frühlingszwiebeln, Petersilie, Schnittlauch	36.00

CARTE DES VINS

CHAMPAGNES ET VINS MOUSSEUX	1dl	3.75dl	7.5dl
Champagne Deutz, Brut Classic s.a.	16.00		115.00
Champagne Deutz, Rosé s.a.			130.00
Crémant D'Alsace AC, Léon Beyer s.a.	11.00		77.00
Prosecco DOC, Brut, Ca' Bolani, Friaul	9.00		65.00

VINS BLANCS

FRANCE

Chardonnay Aussières Blanc 2021, Baron de Rothschild, Languedoc France	8.00		56.00
Riesling d'Alsace 2020, Léon Beyer, Elsass	9.00		65.00
Sauvignon Blanc Touraine 2021, Baron de Ladoucette, Loire	10.00		70.00
Chablis 2022, Louis Latour, Burgund		42.00	80.00
Pouilly Fumé 2021, Baron de Ladoucette, Loire		46.00	90.00
Mersault-Blagny 2020, Louis Latour, Burgund			130.00
Sancerre La Poussie 2021, Baron de Ladoucette, Loire			85.00

AUTRES REGIONS

Epeses Tradition 2021, Pascal Fonjallaz, Lavaux	9.00		65.00
Pinot Grigio 2022, Ca' Bolani, Friaul	7.00		49.00

VINS ROSÉS

Rosabelle IGP 2022 Vegan, Celliers Jean d'Alibert, Languedoc	9.00		65.00
Ultimate 2022, Provence	10.00		70.00

VINS ROUGES

FRANCE

Syrah-Cabernet Aussières Rouge 2020, Barons de Rothschild, Languedoc	8.00		56.00
Santenay 2020/2019, Louis Latour, Burgund		45.00	85.00
Châteauneuf-du-Pape 2020, Domaine Durieu, Rhonetal			92.00
Château Cap de Faugeres 2019, Côtes de Castillon AC, Bordeaux	11.00	40.00	77.00
Château Soleil 2014, St-Emilion, Bordeaux			85.00
Echo de Lynch-Bages 2018, Pauillac, Bordeaux			121.00
Bourgogne Gamay 2020, Louis Latour, Bourgogne	9.00		65.00

AUTRES REGIONS

Nobler Blauer 2021, Nadine Saxer, Zürich	10.00		70.00
Carmelo Roderer 2021, Bodegas Roderer, Ribera del Duero	9.00		65.00
Malbec Oak, Valle Las Acequias 2017, Luis Segundo, Mendoza	9.00		65.00

L'EAU MINÉRALE ET LES BOISSONS GAZEUSES

Allegra 50 cl	6.90
Passuger 50cl	6.90
Coca Cola, Zero 33cl	6.50
Fusetea Lemon 33cl	6.50
Möhl Süssmost 33cl	6.50
Möhl Shorley 33cl	6.50
Sprite 33cl	6.50
San Bitter 10cl	6.50
Schweppes Ginger Ale 20cl	6.50
Kinley Tonic 20cl	6.50

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	5.00 / 7.00
---------------------------	-------------