



Brasserie Parisienne depuis 1999

ENTRÉES FROIDES & CHAUDES KALTE & WARME VORSPEISEN

Méli-mélo de salades 6,50
Bunter Salatteller

Salade César avec poulet petite / klein 9,50
Caesar Salat mit Hähnchen grande / gross 14,50

Forêt noire et Sarre en salade avec jambon fumé
et croûtons de fromage „Nauwieser“ gratinés
Nauwieser Salat petite / klein 10,50
mit Schwarzwälder Schinken grande / gross 15,50
und Bauernbrot mit Käse gratiniert

Foie gras d'oie poêlé sur toast grillé
et sauce porto aux truffes 20,50
Gebratene Gänsestopfleber auf Toast
an Trüffelsauce

SOUPES SUPPEN

Potage parmentier aux croûtons de saucisse Lyoner 7,50
Kartoffelcreme mit Lyoner Croutons

Soupe à l'oignon fromage et croûtons 7,50
Französische Zwiebelsuppe mit Käse gratiniert

VEGANE VEGAN

Wok de légumes et tofu poêlé 15,50
Gemüse aus dem Wok mit gebratenem Tofu

Gnocchi sauce aux fines herbes et tomates cerises 15,50
Gnocchi Verde mit Kräutersauce
und glacierte Kirschtomaten

VIANDES SUR LE GRILL VOM GRILL

Entrecôte de boeuf Angus 250 gr 23,00
„Entrecôte“ Zwischenrippenstück vom Angus Rind

Filet de bœuf Angus 250 gr 30,00
Filet vom Angus Rind

Huîtres / Austern

Six huîtres fine de claire
Vinaigre d'échalotes, pain de seigle
Sechs Fine de Claire Austern auf Eis
Schalottenvinaigrette und Roggenbrot
18,00

Imperial Caviar

Crème fraîche et blinis
Crème fraîche und Blinis
10 gr · 20,00
30 gr · 55,00

POISSONS ET CRUSTACÉS FISCH UND MEERESFRÜCHTE

Steak de saumon 19,50
Lachssteak

Filet de dorade 19,50
Doradenfilet

Pâtes aux crustacés 21,50
et sauce homardine
Pasta mit Meeresfrüchten
an Hummersauce

SUGGESTION DU CHEF DE CUISINE EMPFEHLUNG DES KÜCHENCHEFS

Soupe de poisson, sauce rouille et croûtons
Fischsuppe, Rouille, Käse und Croutons
9,50

Spaghetti Arlequin aux gambas
Spaghetti Harlequin mit Gambas
26,50

Canard à l'orange, pommes de terre
au romarin et légumes
Entenbrust mit Orangensauce
mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse
28,50

SPÉCIALITÉS SPEZIALITÄTEN

Tartare de boeuf préparé à table
commande possible jusqu'à 21h30 19,50
Rindertartar am Tisch zubereitet
Bestellbar bis 21Uhr30

Escalope de veau à la crème 21,00
Kalbsschnitzel mit Rahmsauce

Tournedos Rossini 200 gr
avec sauce aux truffes et foie gras poêlé 36,00
Rinderfilet Rossini 200 gr
mit Trüffelsauce und gebratene Gänsestopfleber

Sole meunière 40,00
commande possible jusqu'à 21h30
Seezunge Müllerin
Bestellbar bis 21Uhr30

SAUCES SAUCEN

Sauce homardine / Hummersauce 4,00
Sauce Béarnaise / Bearnaise Sauce 4,00
Sauce au poivre / Pfeffersauce 4,00
Sauce beurre blanc / Buttersauce 4,00
Sauce aux truffes / Trüffelsauce 4,00

ACCOMPAGNEMENTS BEILAGEN

Pommes Frites Steakhouse 4,00
Patates de terre rôties 4,00
Bratkartoffeln
Pommes de terre au romarin 4,00
Rosmarinkartoffeln
Pâtes / Pasta 4,00
Riz / Reis 4,00
Salade verte / Grüner Salat 4,00
Légumes / Gemüse 4,00

Chariot des fromages

Französischer Käse von unserem Wagen

3 morceaux au choix
3 Käseteile nach Wahl
12,00

5 morceaux au choix
5 Käseteile nach Wahl
16,00

LES GOURMANDISES SÜSSE VERFÜHRUNGEN

Pâtisserie française 5,00
Französisches Gebäck

Coupe Colonel 7,00
Zitronensorbet mit Wodka

Crème brûlée 8,50
Creme Brulee

Mousse au chocolat 8,50
Schokoladenmousse

Café gourmand avec petites douceurs 9,50
« Café Gourmand »
mit süßen Verführungen

Exclusivité Chez Victor's Dessert surprise

Franck Kestener Meilleur Ouvrier de France chocolatier

Chez Victor's Exklusiv
Franck Kestener Überraschungsdessert
10,50