Brasserie Parisienne depuis 1999

ENTRÉES FROIDES & CHAUDES
KALTE & WARME VORSPEISEN

Méli-mélo de salades 7,20
Bunter Salatteller

Salade niçoise petite / klein 11,70
Nizza Salat grande / gross 17,20

Salade César avec poulet petite / klein 11,70
Caesar Salat mit Hähnchen grande / gross 17,20

Marmite méditerranéene de gambas, pain à l´ail 18,50
Mediterrane Gambas dazu Knoblauchbrot

SOUPES
SUPPEN

Soupe à l´oignon gratinée 9,50
Zwiebelsuppe mit Käse gratiniert

Soupe de poisson, sauce rouille et croûtons 10,60
Fischsuppe, Rouille, Käse und Croutons

VEGANE
VEGAN

Ravioli aux Cèpes frais sur épinards et sauce au beurre à la truffe 20,50
Steinpilz-Ravioli auf Blattspinat mit Trüffel-Buttersauce und frischen Steinpilzen VEGAN Variante möglich

Endives à l´ardennaise, gruyère et crème 20,50
Chicorée „Ardennaise“ mit „Gruyère“ und Sahne

VIANDES SUR LE GRILL
VOM GRILL

Rumstek de boeuf argentin 29,20
Rumpsteak vom argentinischen Rind

Filet de bœuf Angus 37,60
Filet vom Angus Rind

Imperial Caviar
Crème fraîche et blinis
Crème fraîche und Blinis
10 gr · 23
30 gr · 61

SUGGESTION DE NOTRE CHEF DE CUISINE
EMPFEHLUNG DES KÜCHENCHEFS

Granité froid de pastèque à la feta 9,50
Geeiste Wassermelonensuppe mit Fetakäsewürfel

Salade avec brochettes de crevettes grillées « Provençale » 19,50
Salatteller mit gegrillten Krevetten-Spiessen « à la Provence »

Médaillons de lotte sur choucroute au Riesling avec chorizo et pommes de terre 30,00
Seeteufel-Medaillons auf Rieslingkraut mit gebratenen Chorizo und Kartoffeln

Foie de veau poêlé aux oignons et pommes purée de pommes de terre et jus 28,50
Gebratene Kalbsleber mit Zwiebeln und Äpfeln Kartoffelpüree und Jus

Jarret d´agneau braise jus au thym sur legumes racines et purée 30,50
Geschmorte Lammhaxe auf Würzelgemüse, Thymianjus und Kartoffelpüree

Pour deux personnes / Für zwei Personen
Préparation / Zubereitungszeit
45 minutes / 45 Minuten
commande possible jusqu´à 20h45
Bestellbar bis 20Uhr45

Chateaubriand sauce poivre et béarnaise pommes frites et légumes 85,50
Chateaubriand mit Pfeffersauce und Bearnaise Pommes Frites und Gemüse

POISSON
FISCH

Steak de saumon cuit sur la peau 23,80
Lachssteak auf der Haut gebraten

Filet de rouget 26,00
Rotbarbenfilet

SPÉCIALITÉS
SPEZIALITÄTEN

Tartare de boeuf préparé à table commande possible jusqu´à 21h30 22,70
Rindertartar am Tisch zubereitet
Bestellbar bis 21Uhr30

Steak de veau grillé 24,50
Kalbssteak gegrillt

Sole meunière entière commande possible jusqu´à 21h00 44,30
Ganze Seezunge Müllerin Art
Bestellbar bis 21Uhr00

SAUCES
SAUCEN

Beurre maître d´hôtel / Kräuterbutter	1,70
Sauce Béarnaise / Bearnaise Sauce	5,00
Sauce au poivre / Pfeffersauce	4,50
Sauce beurre blanc / Buttersauce	4,50
Jus au thym / Thymianjus	4,50
Sauce à la crème / Rahmsauce	4,50

ACCOMPAGNEMENTS
BEILAGEN

Pommes Frites julienne	4,50
Pommes aux fines herbes Kräuterkartoffeln	4,50
Pommes de terre rôties Bratkartoffeln	4,50
Gratin dauphinois Kartoffelgratin	4,50
Pâtes / Pasta	4,50
Salade verte / Grüner Salat	4,50
Légumes du marché / Gemüse vom Markt	4,50

Eine schriftliche Dokumentation der Allergene liegt für Sie bereit

Chariot des fromages
Französischer Käse von unserem Wagen

3 morceaux au choix
3 Käseteile nach Wahl
14,40

5 morceaux au choix
5 Käseteile nach Wahl
19,90

LES GOURMANDISES
SÜSSE VERFÜHRUNGEN

Pâtisserie francaise 5,60
Französisches Gebäck

Glaces et Sorbets / Eis und Sorbet
la boule / 1 Kugel 2,80
chantilly / Sahne 1,10

SORBETS
Mirabelle, citron, mangue, fraise, framboise
Mirabelle, Zitrone, Mango, Erdbeer, Himbeer

GLACES / EIS
Chocolat, vanille, rafaello, mascarpone et fruits rouges, caramel beurre salé
Schokolade, Vanille, Rafaello, Mascarpone mit roten Früchten, Karamell-Gesalzene Butter

Coupe Champagne 8,80
Zitronensorbet mit Champagner

Crème brûlée 9,40
Creme Brulee

Café gourmand 10,50
Kaffee « Gourmand »

Coupe fraise melba 11,60
Erdbeerbecher mit Vanilleeis und Sahne

Exclusivité Chez Victor´s
Dessert surprise
Franck Kestener
Meilleur Ouvrier de France chocolatier
Chez Victor´s Exklusiv
Franck Kestener Überraschungsdessert
13,30