

BRASSERIE



LE PARIS

Plats et Boissons

Speisen & Getränke

Food & Beverage



Consultez également nos plats du jour et de la semaine
Bitte beachten Sie unsere Empfehlungen des Tages und der Woche
Please also see our recommendations of the day and of the week

Les soups. Suppen. Soups.

Soupe de poissons à la Provençale avec safran, rouille, fromage râpé et croutons
Fischsuppe provenzalische Art mit Safran, Rouille, Käseraspeln, Croutons 13,50 €
Sieved fish soup Provençal style with saffron, rouille, grated cheese and croutons

Soupe à l'oignon
Französische Zwiebelsuppe mit geröstetem Baguette und Käse gratiniert 8,70 €
French onion soup au gratin with roasted baguette

Les entrées. Vorspeisen. Starters.

Assiette «Le Paris»
Jambon de Paris et de Bayonne, salami, terrine fermière; mousse de foie de canard, cornichons, olives
Vorspeisenteller "Le Paris"
Pariser und Bayonner Schinken, Salami, Landterrine, Entenlebermousse, Cornichons, Oliven 15,30 €

Mixed starter "Le Paris"
Ham, terrine, salami, duck liver mousse. country tureen with cornichons, olives

Tartare du filet de boeuf épices et aromates
Tatar vom Rinderfilet mit Aromaten, zum selber anmachen 22,50 €
Tatar from the tenderloin with aromatics

<<Liebe Gäste, das Tatar servieren wir bis 21 Grad. Wir bitten um Ihr Verständnis>>

Escargots à la Bourguignonne 6 escargots 7,50 €
Weinbergschnecken, gratiniert mit Kräuterbutter 12 escargots 14,00 €
Vineyard snails au gratin with butter and herbs

Pâté de campagnemaison, cornichons et bouquet de salade
Landterrinen mit Cornichons und Salatbouquet 10,60 €
Country tureen with cornichons et salad bouquet

Mousse de foie de canard, chutney aux pommes et bouquet de salade
Mousse von der Entenleber, Apfel-Chutney und Salatbouquet 10,80 €
Duck liver mousse with apple chutney and salad bouquet

Quiche Lorraine avec bouquet de salade
Quiche Lorraine mit Salatbouquet 10,30 €
Quiche Lorraine with salad bouquet

Les salades. Salate. Salads.

Saladeaux herbessauvages

Wildkräutersalat

Wild herbs salad

petit 7,50 €
grand 13,50 €

Salades aux herbessauvagesavec 5 gambaspoillées

WildkräutersalatmitfünfGroßgarnelen

Wild herbs salad with five King Prawns

22,00 €

Salades de caesar avec croutons et parmesan

Römersalat an feinen Kräutern mit Croûtons und Parmesanflocken

Caesars salad and fine herbs with croutons and parmesan

12,50 €

Salades de caesar au aupouletgrillé

Caesar Salat gegrilltemHähnchen

Caesars salad with grilled chicken

15,70 €

Salade au chèvrechaud: Fromage de chèvregratiné au miel, salade, pesto de tomateset pignonsgrillés

Warmer Ziegenkäsesalat: Ziegenkäse gratiniert mit Honig auf Salatbett, Tomatenpestound geröstetenPinienkernen

Warm goat cheese salad: Goat cheese au gratin with honey on salad, pesto of tomatoes and roasted pine nuts

14,50 €

SaladeNiçoise: Laitue, miettes de thon, filets d'anchois, haricots verts, pommes de terre,oeuf, tomates, olives

Salat Nizza: Blattsalate mit Thunfisch, Sardellenfilets, grünen Bohnen, Kartoffeln, Ei, Tomate und Oliven

Salad Nice: Green salad, tuna, anchovies. green beans, potatoes, egg, tomatoes, olives

14,80 €

Tartes flambées. Flammkuchen. Tartes flambées.

L'Alsacienne: Lard furnéet oignons

Elsässer Art: Speck und Zwiebeln

Alsace: bacon and onions

11,50 €

La Provençale: Tomates, olives, anchois et poireaux

Provenzalische Art: Tomate, Oliven, Anchovis und Lauch

Provençal: tomatoes. olives, anchovies and leek

11,80 €

La Végétarienne: Sauce tomate, roquette, fromage de chèvre, tomates séchées, et olives

Vegetarisch: Tomatensauce, Rucola, Ziegenkäse, getr. Tomaten, Oliven

Vegetarian Tomato Sauce, rocket salad. goat cheese, sun-dried tomatoes and olives

11,20 €

La Parisienne: Jambon de Paris et poireaux

Pariser Art: Pariser Schinken und Lauch

Parisien style: Jambon de Paris and leek

13,50 €

Tarte flambée au thon, sauce tomates,oignons et olives

Flammkuchen mit Thunfisch und Tomatensauce, Zwiebeln u. Oliven

Tarte Flambee with tuna and tomato sauce, onions and olives

12,80 €

Au quatre fromage

Vier Käse: Tomaten und vier Käsesorten

Four cheese: Tomatos and cheese

13,90 €

« Brasserie le Paris » Gambas creme fraiche, tomates, roquette

Brasserie le Paris: Scampis, Creme Fraiche, Rucola, Cherry Tomaten

“ Brasserie le Paris “ King prawns,crème fraiche, tomatos and rocket salad

17,90 €

Les poissons selon la saison. Saisonale Fischspezialitäten. Seasonal fish specialties.

Loup de mer, poêlés, saucemousseuse au Pernod, pommes de terre Wolfsbarsch auf Pernodschaum, Julienne Gemüse u. Schloßkartoffeln	22,50 €
Filet of sea bass on Pernod foam with Julienne vegetables and potatoes	
7 gambaspoilées, légumesbreton et pommes de terre au citron et thym 7 Großgarnelen auf bretonischem Gemüse mit Zitronen-Thymian-Kartoffeln	28,90 €
7 king prawns, roasted, breton vegetables and potatoes with lemon and thyme	

Les viandes. Fleischspezialitäten. Meat specialties.

Boudin, chutney de pommes «Charlotte» et purée de pommes de terre Blutwurst mit Apfel-Schalotten-Chutney und Kartoffelpüree	18,50 €
Blood sausage with chutney of apple and shallots and mashed potatoes	
Steak frites (200 g) avec sauce béarnaise, pommes frites Rumpsteak (ca. 200 g) mit Sauce Béarnaise und Pommes Frites	23,90 €
Rumpsteak (200 g) with béarnaise sauce and fine french fries	
Entrecôte (250 g), sauce béarnaise, pommes frites Entrecôte (250 g), Sauce Béarnaise, Pommes Frites	28,50 €
Entrecôte (250 g), sauce béarnaise, fine french fries	
Filet de boeuf (250 g), Sauce au poivrevert, légumes et gratin de pommes de terre Rinderfilet (250 g), grüner Pfeffersauce, Gemüse, Kartoffelgratin	32,50 €
Filet of beef (250 g) with green pepper sauce, vegetables and potatoes au gratin <<Durée de préparation: 25 minutes / Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten / Preparation time: 25 minutes>>	
Escalopeviennoise (veau), salade de pommes de terre tièdes Großes Wiener Schnitzel vom Milchkalb mit lauwarmem Kartoffelsalat	22,50 €
Viennese schnitzel with warm potato salad	
Carréd'agneau, légumes la provençale, pommes de terre au romarin, jus au thym et citron Lammkarree mit provenzalischem Gemüse, Rosmarinkartoffeln, Zitronen-Thymian-Jus	31,50 €
Rack of lamb with vegetables Provençal, rosemary potatoes, lemon and thyme jus <<Durée de préparation: 25 minutes / Zubereitungszeit: ca. 25 Minuten / Preparation time: 25 minutes>>	

Desserts.

Crème brûlée à la vanille Bourbon Crème brûlée von Bourbon Vanille	8,50 €
Crème brûlée with bourbon vanilla	
Mousse au chocolat et fruits de saison Mousse au Chocolat mit Früchten der Saison	8,40 €
Chocolate mousse with seasonal fruits	
Tarte aux pommes Feiner französischer Apfelkuchen	6,80 €
Fine french apple pie	

Sélection de fromages français au lait cru. Auswahl erlesener französischer Rohmilchkäse. Selection of fine French raw milk cheese.

Petit plateau de fromages Kleine französische Käseauswahl	10,80 €
Small selection of french cheese	
Grand plateau de fromages Große französische Käseauswahl	15,60 €
Large selection of french cheese	

Lesvins au verre. Offene Weine. Wine by the glass.

	0,1 l	0,2 l	0,5 l
Blanc			
2017 Chardonnay Pardon & Fils Pays D'OC, IGP	3,90	6,90	14,90
2018 Muscadet, Baron Bernard (Loire), AOP	3,90	6,90 €	14,90
2017 Entre deux Mers, Château Valade AOP	3,90	6,90 €	14,90
2017 Riesling Alsace, Pierre Brecht, AOP	4,90	7,90 €	16,90
2017 Côtes de Gascogne, Maubet	4,90	7,90 €	16,90
2017 Bordeaux Blanc, La Frenelle	5,50	8,50 €	18,50
Rouge			
2017 Saint Hendrik Rouge Pays d'Oc IGP	3,90	6,90	14,90
2017 Merlot Pays d'Oc IGP	3,90	6,90	14,90
2017 Cabernet Sauvignon Pays La Prade	3,90	6,90	14,90
2017 Bordeaux, La Freynelle Merlot	5,50	8,50	18,50
2017 Côte du Rhone Première Cote	5,50	8,50	18,50
Rosé			
2017 Saint Hendrik Rosé Pays d'Oc	3,90	6,90	14,90
2017 Côtes de Gascogne, Maubet	4,90	7,90	16,90
2017 Côtes de Provence AOC	4,90	7,90	16,90
Vin blanc sucré			
2015 Côteaux du Layon, AOP	6,50	12,50	
Weißweinschorle	5,50		

Lesvins blancs français. Französische Weißweine. French white wine.

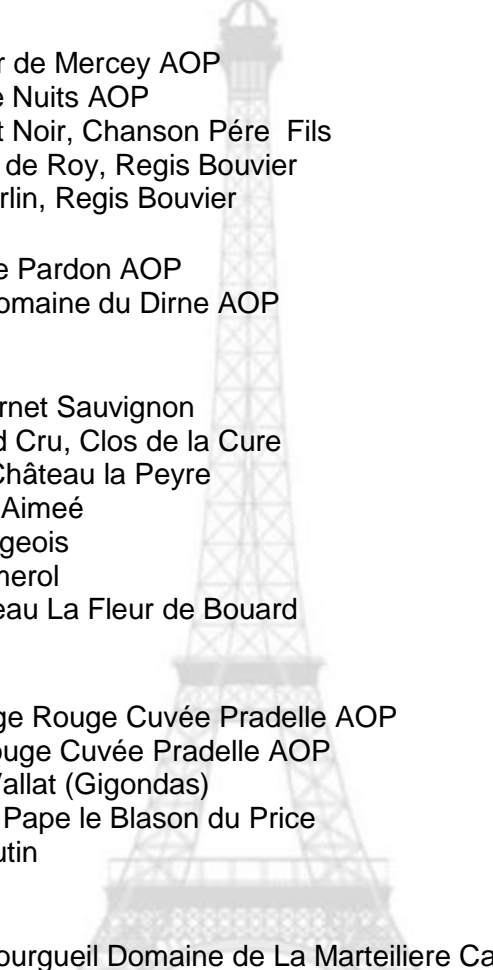
	0,75 l
Loire	
2017 Muscadet sur Lie, Château de l'Oiselinière AOP	29,50 €
2018 Sauvignon Touraine, Domaine des Caillots, AOP	29,50 €
2017 Sancerre, Domaine Gerard Millet AOP	56,00 €
2017 PouillyFumé, Les Riaux AOP	49,00 €
Bourgogne Blanc	
2017 Macon Villages Blanc, Chardonnay Domaine des Tournons AOP	33,90 €
2017 Saint-Veran, Château des Chasselas AOP	37,90 €
2017/18 PouillyFuissé, La Roche, AOP	53,50 €
2017/18 Chablis, 1er Cru Côte de Léchet. Domain Fourrey, AOP	62,50 €
Bordeaux Blanc	
2016/17 Graves Blanc AOC Château les Clauzots	42,50 €
2017 Entre deux Mers, Château Darzac AOP	28,50 €
Sud - Quest	
2017 Côtes de Gascogne, Domaine de Maubet Blanc sec IGP	27,50 €
2018 Picpoul de Pinet AOC, Domaine des Lauriers	29,50 €
Elsass	
2018 Pinot Blanc, Pierre Brecht AOP	29,50 €
2018 Riesling, Pierre Brecht AOP	29,50 €
2017/8 Gewürztraminer, Pierre Brecht AOP	32,50 €
2017 Sylvaner, Pierre Brecht AOP	29,00 €

Les vins rosés français. Französische Roséweine. French rose wine.

Rosé		0,75 l
2018	Bordeaux, Clairet de Cabernet Sauvignon AOP	27,80 €
2016/17	Côtes de Gascogne Maubet Rosé	27,50
2016/17	Sancerre Rose, Domaine la Jemiére AOP	59,80 €

Les vins rouges français. Französische Rotweine. French redwine.

Bourgogne		0,75 l
2016	Mercurey Manoir de Mercey AOP	47,00 €
2016	Hautes Côtes de Nuits AOP	48,50 €
2016	Bourgogne Pinot Noir, Chanson Père Fils	57,90 €
2007	Marsannay Clos de Roy, Regis Bouvier	68,90 €
2007	Gevrey Chamberlin, Regis Bouvier	111,50 €
Beaujolais		
2016	Fleurie, Domaine Pardon AOP	33,50 €
2016	Moulin a Vent Domaine du Dirne AOP	33,50 €
Bordeaux		
2016	Bordeaux, Cabernet Sauvignon	33,50 €
2011	St.Emilion Grand Cru, Clos de la Cure	66,50 €
1997	Saint Estéphe, Château la Peyre	89,50 €
2014	Medoc Château Aimeé	36,50 €
2013	Medoc Cru Bourgeois	57,50 €
2000	Lalan de-de-Pomerol	63,50 €
2000	Pomerol, Chatâteau La Fleur de Bouard	138,90 €
Côtes du Rhône		
2016	Crozes-Hermitage Rouge Cuvée Pradelle AOP	42,50 €
2016	Saint-Joseph Rouge Cuvée Pradelle AOP	44,00 €
2013	Les Pierres de Vallat (Gigondas)	45,00 €
2014	Châteauneuf du Pape le Blason du Price	65,00 €
2010	Côte Rotie J.Boutin	154,50 €
Loire		
2013	St. Nicolas de Bourgueil Domaine de La Martelliere Cabernet Franc AOP	35,00 €



Apéritif

	0,1 l	5 cl	0,75 l	1,5 l
Kir	6,50			
Kir Royal	13,50			
Campari		5,50		
Noilly Prat		5,50		
Portwein		5,50		
Martini Bianco		5,50		
Martini Extra Dry		5,50		
Lillet Blanc		5,50		
Pastis 51		4,80		
Ricard		4,80		
Pernod		4,80		

Crément

Crément de Loire brut	6,50	42,50
Crément de Loire rosé	7,20	49,50
Crément Bourgogne	7,80	52,50
Crément Bourgogne rosé	8,80	59,00

Champagne

Moët & Chandon brut Imperial	13,00	89,00
Moët & Chandon rosé Imperial	15,90	109,00
Moët & Chandon ICE Imperial		140,00
R de Ruinart brut		129,00
R de Ruinart rosé		159,00
Dom Pérignon 2004		289,00
Moët & Chandon brut Magnum		179,00
Moët & Chandon rosé Magnum		218,00
R de Ruinart brut Magnum		238,00
R de Ruinart rosé Magnum		298,00

Cidre

Cidre 0,2 l	4,90
Cidre 0,75 l	17,90

Longdrinks

	0,4 l
Aperol Spritz	7,50
Hugo	7,50
Campari Orange / Soda	6,80
Vodka Grey Goose Cola / Lemon	8,90
GIN Hendrick's Tonic	12,50
Jack Daniel's Cola	8,50
Cuba Libre (Havanna 7 Jahre)	10,50
Bloody Mary	8,90
Malibu Cranberry	8,90

Biere pression/ Bier vom Faß / Draft beer

	0,3 l	0,5 l
Carlsberg	3,80	4,90
Kronenbourg	3,80	4,90
Grimbergen 6,5%	3,80	4,90
Duckstein Weizen	3,80	4,90

Biere en bouteille / Flaschenbiere / Bottles beer

Weihenstephan Kristall	4,90
Weihenstephan Hefe Alkoholfrei	4,90
Becks	3,90
Becks alkoholfrei	3,90

Boissons non alcoolisées / Alkoholfrei Getränke / Non alcoholic drinks

	0,2 l	0,33 l	0,4 l	0,75 l	1,0 l
Mineralwasser					
Evian		3, 20			6, 60
Perrier		3, 50			
Sans Souci (Medium)		3, 50		7,20	

Erfrischungsgetränke

Coca Cola / Zero	3, 30		5, 90	
Fanta	3, 30		5, 90	
Sprite	3, 30		5, 90	
Ginger Ale / Tonic Water	3, 60			
Oarangina	3, 60			

Säfte

Apfelsaft naturtrüb	3, 30		5,90	
Orangensaft	3, 30		5,90	
Tomatensaft	3, 50			
Cranberrynektar	3, 50		6,20	

Boissons chaudes / warme Getränke / hot drinks

Kaffee / Tee

Café American	2, 80
Cappuccino	3, 20
Espresso / koffeinfrei	2,50
Espresso Macchiato	2, 80
Espresso doppelt	3, 50
Café au Lait	3, 50

Tasse/Schale

Schwarzer Tee	3, 20
Kräuter Tee	3, 20
Minztee Frisch	4,00
Ingwer Tee	4,50
Früchte Tee	3,20
Heisse Zitrone	3,50

Digestifs

	2 cl	4 cl
Kräuter		
Averna		4,00
Ramazzotti		4,00
Cynar		4,00
Liquer		
Grand Marnier	4,50	
Cointreau	3,50	
Chartreuse gelb	3,50	
Chartreuse grün	4,50	
Baileys	4,00	

