



Empfehlung

... les huîtres sont arrivées!

Fine de Claire
½ Dutzend 18,00 €
1 Dutzend 34,00 €

**Les huitres avec échalotes
au vin rouge**

Austern mit Rotwein-Schalotten

Oysters with red-wine shallots

... les moules sont arrivées!

Moules Frites

**Miesmuscheln in Weißwein-
Pernod-Sud
mit Pommes Frites**

Mussel with French Fries

18,50 €



Tageskarte

19.- bis 23. Februar 2018

Plat du jour
avec soupe du jour ou salade

Business Lunch
wahlweise mit Salat oder Tagessuppe

Lundi / Montag

Kopfsalatsuppe mit Karamelisierten
Wallnüssen

Steak frites

Kalbssteak vom Grill mit
Pommes Allumettes, Pariser Gemüse
und Sauce Béarnaise

Mardi / Dienstag

Rote Linsensuppe

Bœuf bourguignon

Feines Rinderragout in Wurzelgemüse
und Rotwein geschmort mit Kartoffel-
mousseline und seinen Gemüsen

Mercredi / Mittwoch

Paprikasüppchen

Canard à l'orange

„Ente à l'Orange“ Barberie Entenkeule
mit Kartoffelgratin, Kaiserschoten in
Orangen-Pfeffer-Sauce

Jeudi / Donnerstag

Sellerie-Apfelcrème-Suppe

Grill Royale

Grillteller „Brasserie le Paris“,
„Steak Minute“, Spanferkelkotelett,
Hähnchenbrustfilet mit Rosmarinkartof-
feln, Karotten-Erbсен-Gemüse und Ca-
fé de Paris Butter

Vendredi / Freitag

Blumenkohlsuppe

Filet de saumon

Filet vom Lachs in Butter gebraten auf
Safran-Pernod-Schaum mit Zucchini-
Auberginen-Paprika-Gemüse und To-
matenreis

Täglich

Le plat végétarien de la semaine

Feine Bandnudeln mit Roquefort-
Spinat- Sauce und Salatbouquet

10,50 €