



Nachhaltig. Möglichst regional. Immer hochwertig!  
 Unsere Leidenschaft für gute Qualität und die französische Küche servieren wir täglich mit frischent Zutatun aus Frankreich und der Region auf unseren Tellern.  
 Bon appétit wünschen Ihnen unsere Küchenchefs Alexandre Morin & Silvio Richter.

## TARTINES GOURMANDES täglich bis 15 Uhr

### Geröstete Sauerteigbrotscheibe von Merzenich

„Paris, je t’aime“ - Vegetarisch **11,90**

mit Avodaco-Creme, Tomate & Spiegelei<sup>(1,3)</sup>  
 ein Café de Paris-Klassiker „Sunny side up!“

**Le Mäx** **14,90**

mit gekochtem Schinken, Avodaco-Creme, Tomate & Spiegelei <sup>(1,3,12)</sup>

**Le Boeuf Rouge** **15,90**

mit gebratener Rinder-Pastrami, Avodaco-Creme, Tomate & Spiegelei -  
 Unsere Tartine Royale. <sup>(1,3,12)</sup>

**Le Saumon** **15,90**

mit Räucherlachs, Avodaco-Creme, Tomate & Spiegelei - Wir liebens. <sup>(1,3,4,12)</sup>

„Veggie Love“ **13,90**

mit Dattel-Frischkäse, frischer Avocado, Feige,  
 frischen Beeren und Granola Crunch <sup>(1,3,7)</sup>

„Levante Style“ - Vegetarisch **12,90**

mit Rote-Beete-Humus, frischer Feige, Feta-Käse & Honig <sup>(1,7,11)</sup>

## ENTRÉES

**Rinder-Carpaccio** **18,90**

Handgeklopftes Carpaccio vom Edel-Rinderfilet, mit Rucola, Comté,  
 frittierten Kapern & Balsamico Perlen

**Rindertatar mit Wachtelei** **16,90**

Tatar vom feinsten Edel-Rind, mit Kapern, Schalotten, Cornichons,  
 Honig-Senf-Creme & Parmesanchip, dazu leicht geröstete Brioche <sup>(1,3,7)</sup>

**Gambas „Pil Pil“** **23,90**

Black Tiger Garnelen in der Pfanne gebraten mit Chili, Knoblauch &  
 frischen Kräutern. Serviert mit geröstetem Knoblauchbrot <sup>(1,2,7)</sup>

**Tuna-Tataki** **22,90**

Halbrohes Thunfisch-Tataki mit Sesam, Mango-Gel,  
 Teriyaki Sauce & Wasabi-Eis <sup>(3,4,7,11)</sup>

**Lachstatar** **18,90**

Lieblings Entrée vom Chef.  
 Frisch gehacktes Lachstatar mit Avocado, Mangogel, Wasabi-Mayonnaise,  
 Sesam-Parmesan-Chip <sup>(3,11)</sup>

Für unser Kindermenü fragen  
 Sie bitte unser Personal

## Soupe

**Fischsuppe Café de Paris** **19,90**  
 Mit Edelfischfilet, Jakobsmuschel, Crevette Rose & Miesmuschel  
 dazu Rouille, Croutons & Gruyer <sup>(1,3,4,7,14)</sup>

## SALADES FRAÎCHEUR **11,90**

unser Salat wird serviert mit frischem Blattsalat, Zwergetomaten, Gurke, Radieschen,  
 gerösteten Sonnenblumenkernen, Kresse, Café de Paris-Hausdressing & wahlweise mit

gegrillten Filetstreifen vom Edel-Rind <sup>(8,10)</sup> **19,90**  
 gebratenen Black Tiger Garnelen <sup>(5 Stück) (2,8,10)</sup> **19,90**  
 gebratenen Hähnchenbruststreifen <sup>(8,10)</sup> **17,90**  
 gratiniertem Honig-Ziegenkäse Chèvre Chaud <sup>(1,7,8,10)</sup> **16,90**  
 Rote Beete-Falafel und Tahini Sauce <sup>(7,8,10,11)</sup> **16,90**

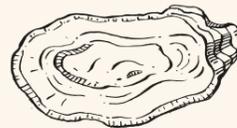
### Unsere Empfehlungen

**Caesar Salat Café de Paris** **14,90**

mit Romanaherzen, Parmesandressing, knusprige Pastrami Chips & Croutons  
 Wahlweise mit Hühnchenbruststreifen oder Black Tiger Garnelen <sup>(1,2,3,7)</sup> **19,90/22,90**

**Salat Niçoise** **24,90**

mit kurzgebratenem Thunfischfilet (Sashimi-Qualität) in Sesam getaucht,  
 Romana-Salatherzen, grünen Bohnen, Kartoffelspalten, Taggiasca-Oliven,  
 Zwergetomaten & Wachtel-Ei <sup>(3,4,10,11)</sup>



**Weißwein-Empfehlung**  
 Domaine Guy Saget, Sauvignon Blanc 0,75l **45,00**

**Austern Fines de Claire Roumégous No. 2**  
 6 oder 12 Stück  
 Austern aus La Rochelle von der Atlantik Küste  
 mit Vinaigrette & Zitrone – „l'amour toujours!“ <sup>(14)</sup> **24,90 / 48,90**

## PÂTES | PASTA & RISOTTO

### Unsere Empfehlung

**Tagliarini Cafe de Paris** **34,90**  
 Tagliarini mit Trüffelsauce, gehobeltem Trüffel & Parmesan  
 Serviert mit Handgeklopftem Carpaccio vom Edel-Rinderfilet  
 Wir Lieben's...! Ihr werdet es Lieben <sup>(1,3,7,9)</sup>

**Tagliarini mit frischem Trüffel** **26,90**  
 Oui, Oui, Oui - Wir lieben's ...! <sup>(1,3,7,9)</sup>

**Tagliatelle mit Black Tiger Garnelen** **25,90**  
 mit Knoblauch & Chili - Wie ein Tag an der Côte d'Azur - mit Amour! <sup>(1,2,3,7)</sup>

**Pasta Green Cashew - Vegetarisch** **16,90**  
 Frische Pasta mit Cashew-Pesto, getrockneten Kirschtomaten & Cashewkernen <sup>(1,3,8)</sup>  
 Wahlweise mit cremiger Burrata <sup>(1,3,7,8)</sup> **19,90**  
 Optional mi Pasta Strozzapreti - Vegan

**Hot Pasta Café de Paris** „...ist scharf, macht scharf...“ **16,90**  
 Frische Pasta mit pikanter Basilikum-Tomatensauce <sup>(1,3)</sup> **24,90**  
 Wahlweise mit cremiger Burrata <sup>(1,3,7,8)</sup>

**Safran-Risotto - Vegetarisch** **18,90**  
 mit Parmesan Chips, getrockneten Tomaten und Afilla Kresse<sup>(7)</sup>  
 Wahlweise mit gebratenen Jakobsmuscheln **24,90**

## PLATS PRINCIPAUX | HAUPTSPEISEN

**Medaillon de Veau Paris** **32,90**

Rosa gebratene Kalbsmedallions mit Rissolee Kartoffeln,  
 grünem Spargel & Pfeffersauce <sup>(7)</sup>

**Steak Frites Deluxe mit edler Trüffel Bearnaise** **29,90**

auf dem Lavastein medium gegrillte Premium Steaks vom Black Angus Rind  
 mit Pommes Frites & edler Trüffel Béarnaise – Unser beliebter Klassiker. <sup>(31)</sup>

**Basque-Trüffel-Cheeseburger** **24,90**

saftig gegrilltes Patty vom baskischen Rind, im getoasteten Brioche Bun,  
 mit Trüffelmayonnaise, Tomate, Romanasalat, Gewürzgurke & getoppt mit  
 geschmolzenem Comté Käse  
 dazu knusprige Pommes Frites & Coleslaw – sooo lecker <sup>(1,3,7,11)</sup>

**Veggieburger - Quartier Belgique** **18,90**

saftiges Veggie-Patty von Planty of Meat auf Basis von Sonnenblumen und  
 Erbsenprotein im getoasteten Brioche Bun, mit Tomate, Gurke, Romanasalat  
 dazu Pommes Frites und Tomaten-Kokos-Dip  
 Unser Veggie-Star Ensemble! <sup>(1,3,7,11)</sup>

**Pavé de Thon** **34,90**

Kurzgebratenes Thunfisch-Steak (Sashimi Qualität) mit Sesam-Wildbrokkoli,  
 Brätlinge, Teriyaki Sauce & Parmesan Sesam Crackers<sup>(11)</sup>

**Färöer Lachsfilet** **26,90**

gebratenes Lachsfilet mit Safran Risotto, gebackener Aubergine  
 & Paprika-Schaum-Sauce <sup>(4,7)</sup>

**Gambas Provençale** **29,90**

Gebratene Gambas mit Kirschtomaten, Knob, frischen Kräutern dazu  
 wilder Brokkoli & Duft-Reis <sup>(2,7)</sup>  
 Unser französischer „Fit For Fun“ Teller... sehr beliebt!

**Original Wienerschnitzel** **29,90**

2 knusprige Kalbsschnitzel mit Kartoffel-Gurken-Salat & Preiselbeeren.  
 Wer Schnitzel mag, wird unser Schnitzel lieben. <sup>(1,3)</sup>  
**Heinz Ketchup oder Heinz Mayonnaise + 1,50**

## DESSERTS

### Das süße Finale

**Wir empfehlen dazu**  
 Crémant Rosé 0,1l 8,50 | Espresso Martini 14,50

**Crème Brûlée mit Tahitivanille** **12,90**

im Teller gebacken, mit frischen Beeren & Mango-Sorbet. <sup>(3,7)</sup>  
 Schmeckt soo lecker! Da staunt sogar ganz Paris!

**Fondant au Chocolat** **11,90**

Lavacake mit Pistazien-Eis, Sauce Vanille & frischen Beeren <sup>(1,3,7)</sup>

Unsere Sorbet und Eis Spezialitäten sind hausgemacht nach unseren Küchenchefs Rezepturen

## KUCHEN & TARTE

Unsere leckeren Auswahl an hausgemachten Kuchen:

- Carrot Cake getoppt mit Mascarpone Creme <sup>(1,3,7,8)</sup>
- Brownie mit Caramel & Popcorn <sup>(1,3,7)</sup>
- Cheese Cake <sup>(1,3,7)</sup> - Apfel Tarte mit Mandel <sup>(1,3,7,8)</sup>

**Stück 5,90 Sahne 0,90**

### FROMAGE - Ein Fest für Käseliebhaber

**Unsere Auswahl aus regionalen und französischen Käsesorten** **24,90**

mit Comté, Fourme d'Ambert, Camembert, Französischer Ziegenweichkäse,  
 Tête de Moine & Natur Käse aus dem Erfttal, dazu Dattel-Frischkäse, frische Feige, Weintrauben,  
 kandierte Walnüsse und fruchtig-würzigem Feigensenf  
 dazu Gourmet-Butter & Baguette <sup>(1,7,8,10)</sup>