

Frühstück

Petit Déjeuner pour 1 ou 2 personnes

Brotkorb mit Körnerbrötchen, hellem Brötchen, Sauerteigbrot, Croissant,
franz. Käse, franz. Salami, franz. Schinken, Pastrami, hausgemachter Konfitüre,
kölschem Honig (Apfelsirup), kleinem Kokos-Joghurt mit frischen Beeren
und wachswweichem Bio-Ei (1,3,5,7,8,12)

15,50 / 29,50

Petit Veggie Déjeuner pour 1 ou 2 personnes

Brotkorb mit Körnerbrötchen, hellem Brötchen, Sauerteigbrot, Croissant,
franz. Käse, Avocado Creme, Rote Beete Hummus mit Oliven, hausgemachter Konfitüre,
Kölschem Honig (Apfelsirup), kleinem Kokos-Joghurt mit frischen Beeren
und wachswweichem Bio Ei (1,3,7,8)

15,50 / 29,50

RÜHREI

Mit drei Bio-Eiern und geröstetem Traditionsbrot von Merzenich & französischer Gourmet-Butter

Natur pur (1,3,5,8)

7,50

mit kross gebratenen Baconstreifen (1,3,5,8,12)

+2,50

mit kross gebratener Rinder-Pastrami (1,3,5,8,12)

+3,00

mit Tomate & Ziegenkäse (1,3,5,8)

+2,50

mit gebeiztem Lachs (1,3,4,5,8,12)

+4,50

mit frisch gehobeltem Trüffel (1,3,5,8)

+6,50

mit pikanter Merguezwurst vom Lamm

+2,50

mit Pfifferlingen & Kräutern

+3,50

frisch
gepresster O-Saft
5,50 Glas

Unsere Empfehlung:
Cremant Rosé
6,50 Glas / 39,00 Flasche

TARTINES GOURMANDES täglich bis 15 Uhr

Geröstete Sauerteigbrotscheibe

„Paris, je t'aime“ mit Tomate, Avocado & Bio-Spiegelei ein Café de Paris-Klassiker „Sunny side up!“ (1,3)

9,50

Le Mäx mit Tomate, gekochtem Schinken & Bio-Spiegelei - Strammer Max auf Französisch ;) (1,3,12)

12,50

Le Boeuf Rouge mit Tomate, Avocado, gebratener Pastrami & Bio-Spiegelei - Unsere Tartine Royale. (1,3,12)

13,50

Le Saumon mit gebeiztem Lachs, Avocado, Tomaten - Wir lieben´s. (1,4,12)

14,50

„Maria's Favourite“

mit Rucola, Tomaten, Pesto, zarter Burrata und gerösteten Pinenkernen (1,7,12)

13,50

„Veggie Love“

mit Roter Beete Hummus, Falafel, gegrillter Zucchini & Tahini Sauce (7,12)

12,50

BOWLS | POUR LES MINIMALISTES ET LES VÉGANS

Coco-Bowl Clean, pure & glutenfree 9,50
aus Kokosjoghurt, serviert mit frischen Beeren, Ananas, Granola,
Sirup „CDPC“. (1,5,8)

Açai-Bowl Fresh, fruity & glutenfree 12,50
Superfood für Superpower: aus Açai Püree,
serviert mit Banane, Erdbeeren, Blaubeeren, Kokosraspeln, Granola & Gojibeeren (5)

St. Barth-Bowl 9,50
Serviert mit Kokosflakes, Exotischen Früchten, Granola & Blaubeeren (5,8)
Das weckt Inselgefühle!

FRENCH TOAST

French Toast „Paris Love“

mit frischen Beeren und feinsten Schoko-Sauce
For sinners and saints. (1,3,5,7,8)

10,50

FRÜHSTÜCKS BURGER

Café de Paris Breakfast Burger

Brioche Bun mit „Eggpatty“, Avocado, Salat, Gurke,
Tomate, Senfmayonnaise & Tête de Moine Käse
Wahlweise mit Rinder-Pastrami oder Baconstreifen (1,3,5,8,12)

+3,50 / +2,50

CROISSANTS

Vite Vite

knusprig und pur, dazu zwei Konfitüren
& sensationell guter Butter ... französisch naturellement. (1,3,5,7,8)

6,50

Croque Monsieur Style

gefüllt mit Bayonne Schinken & Comté & gaaaaanz kurz gebacken,
bis der Käse leicht geschmolzen ist. (1,3,7,12)

8,50

Croissant Rührei

gefüllt mit Bio-Rührei und Käse (1,3,7) 8,50
nach Wahl Bayonne Schinken oder gebratener Rinder-Pastrami (1,3,7,12) jeweils +2,50 / 3,00

PANCAKES - SOFT & YUMMY

Banana Jacques

mit Banane, Cranberry, frischen Beeren & Schokosoße (1,3,7)

11,50

Bénédictine

mit pochiertem Bio-Ei & Sauce Hollandaise (1,3,7,12)
wahlweise mit gekochtem Schinken oder gebratener Rinder-Pastrami

12,50

Florentine

mit pochiertem Bio-Ei, frischem Spinat & Sauce Hollandaise (1,3,7,12)

11,50

Saumon

mit pochiertem Bio-Ei, gebeiztem Lachs & Sauce Hollandaise (1,3,7,12)

13,50