

### 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)

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

14,50 / 26,50

### RÜHREI

#### Mit drei Bio-Eiern und geröstetem Traditionsbrot von Merzenich

Natur pur (1,3,5,8)

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

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

mit Tomate & Ziegenkäse (1,3,5,8)

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

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

frisch  
gepresster O-Saft  
5,50 Glas

7,50

+2,50

+3,00

+2,50

+4,50

+6,50

### FRENCH TOAST

#### French Toast „Paris Love“

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

10,50

### FRÜHSTÜCKSBURGER

#### Café de Paris Breakfast Burger

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

11,50

+2,50 / +3,50

### CROISSANTS

#### Vite Vite

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

5,50

#### Croque Monsieur Style

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

7,50

#### Croissant Rührei

gefüllt mit Bio-Rührei und Käse (1,3,7) nach Wahl Bayonne Schinken oder gebratener Pastrami (1,3,7,12)

7,50

jeweils +2,50 / 3,00

### PANCAKES - SOFT & YUMMY

#### Banana Jacques

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

10,50

#### Forêt

mit frischen Beeren & Sirup „CDPC“ (1,3,7,8)

10,50

#### Le Bacon

wahlweise mit krossen Baconstreifen oder gebratener Pastrami & Ahornsirup (1,3,7,12)

11,50

### BOWLS | POUR LES MINIMALISTES ET LES VÉGANS

#### Coco-Bowl Clean, pure & glutenfree

aus Kokosjoghurt, serviert mit frischen Beeren, Ananas, Granola, Sirup „CDPC“. (1,5,8)

9,50

#### Acai-Bowl Fresh, fruity & glutenfree

Superfood für Superpower: aus Acai Püree, serviert mit Banane, Erdbeeren, Blaubeeren, Kokosraspeln, Granola & Gojibeeren (5,8)

11,50

### TARTINES GOURMANDES täglich bis 15 Uhr

#### Geröstete Sauerteigbrottscheibe

„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) **11,50**

**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) **12,50**

„Maria's Favourite“ mit Rucola, Tomaten, Pesto, zarter Burrata und gerösteten Pinenkernen (1,7,12) **12,50**

### SOUPE

Bretonische **Fischsuppe** mit Rouille & Croûton stets aus besten Meeres-Zutaten vom Maître frisch gekocht. (1,2,3,4,9,14) **14,50 / 24,50**

### ENTRÉES

**Gambas „Pil Pil“** (6 Stück) mit Petersilie, Chili & Knoblauch. (1,2,7) **14,50**

**Quiche de Provence an buntem Salat** (Vegetarisch) gebacken mit buntem Gemüse & Ziegenkäse (1,3,7) **11,50**

**Quinoa Salat** (Vegan & Lactosefrei) mit buntem Quinoa, Feige, Beeren, Avocado, Hummus, Granatapfel & „Greek White“ veganem Käse (8,13) **13,50**

**Burrata mit Lachstatar** auf aromatischer Süßkartoffelcreme, mit Quinoa & grobem Lachstatar mit Avocado (4,7) **15,50**

**Rindertatar mit Wachtelei** aus feinstem Edel-Rinderfilet, dazu Kapern & Schalotte, on top ein gebratenes Wachtelei. (1,3,12) **14,50**

**Thunfisch Tataki** zartes rohes Thunfisch Tataki (Sashimi Qualität) dazu Mango Ceviche, Wasabi-Eis, Wakame & Teriyakisauce. (4,11) **18,50**

**Salat Niçoise** mit kurzgebratenem Thunfischfilet (Sashimi Qualität), Romana-Salatherzen, grünen Bohnen, Kartoffelspalten, Oliven, Zwergetomaten & Wachtel-Ei (3,4) **17,50 / 22,50**

### ASSIETTES

**Austern Fines de Claire No. 2** (6 oder 12 Stück) mit Vinaigrette & Zitrone – „l'amour toujours!“ (12,14) **19,50 / 38,00**

### SALADES FRAICHEUR

unser Salat ist immer mit frischen Blattsalaten, Zwergetomaten, Gurke, Radieschen, gerösteten Sonnenblumenkernen, Kresse, Café de Paris-Hausdressing & wahlweise mit

Filetstreifen vom Edel-Rind (8) **18,50**

gebratenen Gambas (5 Stück) (2,8) **18,50**

gebratenen Hähnchenbruststreifen (8) **15,50**

gratinierten Honig Ziegenkäse Chèvre Chaud (1,5,8) **14,50**

gebratenen Räucher-Tofuwürfel (1,5,8) **13,50**

### PÂTES | PASTA

**Tagliarini mit frischem Trüffel und Filet Mignon - zart rosa gebraten** (1,3,7,12) **19,50 / 32,50**  
Oui, Oui, Oui - Wir lieben's ...!

**Sexy Tagliatelle mit Gambas** mit Knoblauch & Chili - Wie ein Tag an der Côte d'Azur - mit Amour! (1,2,3,7) **19,50**

**Rigatoni - More VeggieLove!** mit Green Cashew Pistou, Pinienkernen & cremiger Burrata! (1,3,7) **17,50**

**Tagliatelle mit heller Bolognese vom Kalb** Tausendmal gerührte, zart eingekochte Kalbsbolognese mit frischen Kräutern & gehobeltem Parmesan (1,3,7,9) **17,50**

**Spargel-Risotto** mit frischem Spargel und Parmesan-Cracker - All Veggie! (1,3,7) **17,50**

### PLATS PRINCIPAUX | HAUPTSPEISEN

**Steak Frites Deluxe mit edler Trüffel Béarnaise** auf dem Lavastein medium gegrillte Premium Steaks vom Black Angus Rind mit Pommes Frites. – Unser beliebter Klassiker. (3,7,12) **24,50**

**CDPC - Cheeseburger** saftig gegrilltes Rindfleischpatty im perfekten Brioche Bun, mit Tomate, Romanasalat, karamellisierten Zwiebeln getoppt mit Cheddar & dazu knusprige Pommes Frites & Coleslaw **17,50**

**Gebratene Maishähnchenbrust** Kikok Supreme mit Süßkartoffelpüree, Pfannengemüse & Sauce à L'estragon. (1,3,7) **22,50**

**Lachsfilet auf der Haut gebraten** mit Jasminreis, Shanghai Pak Choi & Mango-Teriyaki-Chutney. Zum Niederknien köstlich. (1,3,7,9) **22,50**

**Escalope Viennoise | Wienerschnitzel** 2 Kalbsschnitzel mit Kartoffel-Gurken-Salat & Preiselbeeren. Wer Schnitzel mag wird unsere Schnitzel lieben. (1,3,7) **24,50**

### DESSERT

#### Das süße Finale

**Crème Brûlée mit Tahitivanille** im Teller gebacken, mit frischen Beeren (3,7) **9,50**

**Fondant au Chocolat** Lava Cake 2.0 in Sauce Anglaise mit frischen Beeren & Pistazieneis (1,3,7) **9,50**

**Mousse au Chocolat** von heller und dunkler Schokolade mit delikatem Himbeercoulis & Macarons (3,7,8) **9,50**

### FROMAGE

**Unsere Auswahl französischer Käsesorten** mit frischer Feige, Walnüssen und fruchtig-würzigem Feigensenf (1,7,8,10) **19,50**

### Digestif

Drappier Marc de Champagne 2cl **6,00**

Eau de Vie Poire, Nussbaumer Williams 2cl **5,50**

Eau de Vie Poire, Nussbaumer Mirabelle 2cl **5,50**

Unser Favorit:

Espresso Martini **13,50**

Espresso, Espresso-Likör und Vodka

