

PETIT-DÉJEUNER

VIENNOISERIE & PAIN

Croissant	3.00
Pain au chocolat	3.40
Brioche	3.40
½ ofenfrisches Baguette	3.20
Mini-Roggenbaguette	3.20

NOS PETIT DÉJEUNERS

PETIT DÉJEUNER «PARIS»
Baguette, Fassbutter & hausgemachte Marmelade 6.40

PETIT DÉJEUNER «FROMAGERIE»
Käseplatte nach Wahl, Fassbutter, Baguette & Roggenbrot 15.80

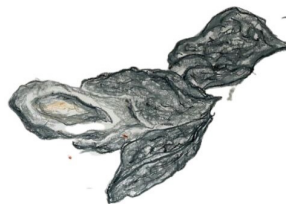
PETIT DÉJEUNER «LYON»
Baguette & Fassbutter, Beinschinken, weiches Ei, Saucisson, Oliven, Saint-Marcellin 17.80

PETIT DÉJEUNER «BEAULIEU»
Gänseleber- & Entenmousse, Croissant, Baguette & Fassbutter, hausgemachte Marmelade, 2 Schokoladentrüffel 19.80

PETIT DÉJEUNER «AIX-EN-PROVENCE»
Ziegenkäse mit Lavendelgelee, Baguette & Roggenbrot, Avocado mit Basilikumöl & Fleur de Sel, dazu marinierte Artischocken, Paradeiser & Oliven 17.80

«CROISSANT HENRI»
Croissant mit Beinschinken & Ei 6.90

LE BAR À HUÎTRES



Austern nach Tagesangebot,
serviert mit Vinaigrette & Zitrone

FINES DE CLAIRE N°2
Cancale - Bretagne
3 Stk 12.40 / 6 Stk 21.80

SPÉCIALES DE CLAIRE N°2
«Gillardeau» Île d'Oléron
3 Stk 18.40 / 6 Stk 33.60

ŒUFS

ŒUF À LA COQUE 2.40
Weiches Ei

ŒUFS AU PLAT 4.60
2 Spiegeleier

ŒUFS AU PLAT AU JAMBON 6.90
2 Spiegeleier & Beinschinken

OMELETTE DE SAISON 6.90
Omelette nach Jahreszeit

LE BRUNCH

TARTINE AUX ŒUFS BROUILLÉS 6.20
Knuspriges Bauernbrot mit Fassbutter & Rührei

TARTINE À L'AVOCAT 8.40
Getoastetes Roggenbrot mit Ziegenfrischkäse, Avocado & Kräutersalz

TARTINE DE CHÈVRE CHAUD 8.40
Roggenbrot mit gereiftem Ziegenkäse, Honig & Thymian gratiniert, Apfel & Walnüsse

CROQUE-MONSIEUR 12.50
Toast mit Beinschinken, Béchamel & Comté, Salatgarnitur

CROQUE-MADAME 14.00
Toast mit Beinschinken, Béchamel & Comté, Spiegelei, Salatgarnitur

QUICHE LORRAINE 7.90
QUICHE DU JOUR 7.90

GRANOLA MAISON 7.80
Hausgemachtes Granola
(Getreideflocken, Nüsse, Kokosflocken, Sonnenblumenkerne, Ahornsirup, Zimt) serviert mit Apfel und Banane, Milch, Joghurt oder Fromage Blanc

YAOURT & FRUITS 6.80
Joghurt mit frischen Früchten



BOISSONS

CAFÉ

Espresso / Noisette	3.20
Espresso double	5.20
Café au lait	4.90
Café Viennois	4.70
Cappuccino	4.70

CHOCOLAT GAUD

Warme Schokolade	4.80
------------------	------

THÉ NOIR

Schwarzer Tee in der Kanne	4.80
----------------------------	------

EARL GREY
Schwarztee mit Bergamotte

BOSTON 1773
harmonische Schwarzteemischung
Assam, Kenya & Yunnan

CHRISTOPHE COLOMB
Schwarztee mit Preiselbeeren & Kornblumen

THÉ VERT

Grüner Tee in der Kanne	4.80
-------------------------	------

GUNPOWDER
Grüntee – kräftig und erfrischend

JAPAN LIME
Grüntee mit Limette,
Zitronenschale & Ringelblume

JASMIN
Grüntee mit Jasminblüten

THÉ des Oasis
Grüntee mit Nohnah Minzblättern

Zan Detox
Grüntee mit Grapefruit & exotische Verbene

INFUSION / TISANE

Kräuter-/Früchtetee in der Kanne	4.80
----------------------------------	------

TENDRE GINGEMBRE / BIO
Ingwer, Apfel, Zitrone, Süßholz & Rosenblüten

DOUCE VERVEINE / BIO Verbene

NECTAR ROYAL
Hibiskus, Holunder, Apfel, Cassis, Erdbeere,
Rosen- & Kornblüte

CRÉMANT

CRÉMANT DE LOIRE
BLANC / ROSÉ, BOUVET-LADUBAY
Flûte 0,1 l 7.20

CRÉMANT DE BOURGOGNE
BLANC DE BLANCS, VITTEAUT-ALBERTI
Flûte 0,1 l 8.30

CHAMPAGNE

CHAMPAGNE BRUT „INSPIRATION 1818
CHARLES LE BOL
Coupe 0,1 l 15.00

CUVÉE PRESTIGE ROSÉ MILLÉSIMÉ
GOBILLARD
Coupe 0,1 l 18.00



JUS PRESSÉ FRAIS

Frisch gepresster Orangen-/Grapefruitsaft
0,125 l | 3.80 / 0,25 l | 6.90

LIMONADE

Warme Limonaden	4.80
-----------------	------

LIMONADE AUX AGRUMES
Zitrone, Orange & Grapefruit (zuckerfrei)

LIMONADE À LA LAVANDE
Lavendel & Orange

LIMONADE AU GINGEMBRE
Ingwer, Minze & Zitrone