



## BAR K A R T E

Alle Preise in Euro inkl. MWST.

Für Informationen bezüglich Allergene steht Ihnen unser  
Servicepersonal gerne zur Verfügung.

# BOISSONS FRAÎCHES

---

<b>Vöslauer still 0,33L</b>	€ 3,2	<b>Coca Cola 0,33L</b>	€ 3,6
<b>Vöslauer prickelnd 0,33L</b>	€ 3,2	<b>Coca Cola Zero 0,33L</b>	€ 3,6
<b>Vöslauer still 0,75L</b>	€ 5,9	<b>Orangina 0,25L</b>	€ 3,6
<b>Vöslauer prickelnd 0,75L</b>	€ 5,9		
<b>Soda Zitrone 0,25L / 0,5L</b>	€ 3,5 / 4,5	<b>Tonic Water</b>	
<b>Soda Sirup 0,25L / 0,5L</b>	€ 3,5 / 4,5	<b>Thomas Henry 0,25L</b>	€ 3,8
Grenadine / Menthe / Pfirsich / Orchidee		<b>Bitter Lemon</b>	
		<b>Thomas Henry 0,25L</b>	€ 3,8
<b>Apfelsaft 0,25L</b>	€ 3,6	<b>Ginger Ale</b>	
+ Leitungswasser/ Soda 0,25L	€ 0,9	<b>Thomas Henry 0,25L</b>	€ 3,8
<b>Traubensaft 0,25L</b>	€ 4,2	<b>Ginger Beer</b>	
+ Leitungswasser/ Soda 0,25L	€ 0,9	<b>Thomas Henry 0,25L</b>	€ 3,8

# BOISSONS CHAUDES

---

<b>Café Serré</b>	€ 2,6	<b>Café Noisette</b>	€ 3,2
<b>Café Express</b>	€ 2,9	<b>Café Noisette double</b>	€ 4,2
<b>Café Express double</b>	€ 3,9	<b>Café Crème</b>	€ 3,9
<b>Café Américan</b>	€ 3,5	<b>Café au Lait</b>	€ 4,5

# BIÈRES PRESSION

---

<b>Budweiser 0,2L</b>	€ 2,9
<b>Budweiser 0,33L</b>	€ 3,8
<b>Budweiser 0,5L</b>	€ 5,1

**Der Belgier - Pale Ale 5,3% vol. 0,33L** € 4,9  
Die typische üppige Fruchtaromen eines Pale Ales und der geheimnisvolle Charakter belgischer Hefe, vereint in einem Bier. Orange-gelbe Farbe, schön Naturtrüb. Aromen von Mango, Maracuja, Zitrone in Kombination mit belgischer Hefe. Vollmundiger Körper mit einem leicht bitteren Abtrunk.

# BOUTEILLES DE BIÈRE

---

**Der Belgier - Saison 5,9% vol. 0,33L** € 5,5  
Reiche exotische Fruchtaromen, gelbe Farbe eines Sommermorgens. Trotz geringen Alkoholgehaltes ein reicher vollmundiger Körper. Sanfte Süße am Beginn, mit einem frischen, leicht würzigen Abgang.

**Der Belgier - Honey, I love you! 8,5% vol. 0,33L** € 5,5  
Das dunkle Bier mit vollem Schaum und feiner Perlage hat einen intensiven Körper, mit guter Balance zwischen Honig, Malz und Hopfen. Dezent bitterer Abgang, in Harmonie mit dem Honig und der Orange.

# VINS OUVERTS

---

**Bailly Lapierre Crémant 0,1L / 0,7L** € 6,0 / 36,0

Crémant de Bourgogne 2020 /  
Chardonnay & Pinot Noir

**Richard Royer 0,1L / 0,7L** € 9,5 / 62,0

Réserve Brut Champagne / Pinot Noir & Chardonnay

**Château Bonnet 0,125L / 0,75L** € 5,0 / 30,0

Sauvignon Blanc & Sémillon 2022

**La Chablisienne 0,125L / 0,75L** € 6,0 / 34,0

Petit Chablis pas si petit 2020 / Chardonnay

**Nicolas Vauthier 0,125L / 0,75L** € 6,5 / 38,0

Vini Viti Vinci 2021 / Sauvignon Blanc

**Calvez Bobinet 0,125L / 0,75L** € 7,0 / 41,0

Poil de Lievre 2022 / Chenin Blanc

**Château de Roquefort 0,125L / 0,75L** € 5,5 / 32,0

Rosé Corail bio 2021 / Grenache Noir, Syrah, Cinsault,  
Carignan, Mourvèdre, Clairette & Vermentino

**M. Chapoutier 0,125L / 0,75L** € 5,5 / 33,0

Bila-Haut Côtes du Roussillon Villages 2021 / Grenache

**Château Plaisance 0,125L / 0,75L** € 6,5 / 36,0

Grand Vin de Château Plaisance 2019 /  
Merlot, Cabernet-Sauvignon & Petit-Verdot

# APERITIF

---

<b>Fleur du Sud</b> Amouro Vermouth / Vin pétillant / Holunder / Italicus / Soda	€ 6,9
<b>Lillet Pêche</b> Lillet Blanc / Vin pétillant / Pfirsich / Soda	€ 6,9
<b>Lillet Berry</b> Lillet Rosé / Wild Berry / Soda	€ 6,9
<b>Déjà-vu</b> Oriental Déjà-vu / Vin pétillant / Holunder / Soda	€ 6,9
<b>Corsica, je t'aime</b> Pampelle / Vin pétillant / Soda	€ 6,9
<b>St. Germain Spritz</b> St. Germain / Vin pétillant / Minze / Soda	€ 6,9
<b>Campari Spritz</b> Campari / Vin pétillant / Soda	€ 6,9
<b>Aperol Spritz</b> Aperol / Vin pétillant / Soda	€ 6,9

# SÉLECTION DE GRAND MARNIER

---

<b>Grand Marnier Tonic</b> Grand Marnier Gordon Rouge / Tonic Water	€ 13,0
<b>Grand Collin</b> Grand Marnier Gordon Rouge / Zitrone / Soda	€ 12,0
<b>Grand Old Fashion</b> Grand Marnier Gordon Rouge / Bourbon / Bitters	€ 13,0
<b>Le President</b> Rum / Grand Marnier Gordon Rouge / Vermouth Blanc / Grenadine	€ 13,0

# CHAMPAGNE, PLUS DE CHAMPAGNE!

---

<b>Kir Royal</b> Champagner / Cassis	€ 11,0
<b>French 75</b> Gin / Citron / Champagner	€ 12,0
<b>Toujours Paris</b> Pampelle / Vermouth Rosé / Champagner	€ 12,0
<b>Vieux Cubain</b> Rum / Limette / Bitters / Champagner	€ 12,5

## COCKTAILS

---

<b>Ricard Tonic</b> Ricard Pastis / Pink Grapefruit Tonic Water	€ 12,0
<b>Monsieur Ruby</b> Pampelle / Byrrh / Gin	€ 13,0
<b>Vesper Martini</b> Gin / Vodka / Lillet Blanc	€ 13,0
<b>Ortolo</b> Gin / Yuzu / Minze / Zitrone	€ 12,5
<b>Bamboo</b> Sherry Dry / Vermouth Dry / Orange Bitters	€ 12,5
<b>New York Sour</b> Bourbon / Zitrone / Zucker / Rotwein	€ 13,5
<b>Smash la Framboise</b> Rum / Himbeere / Thymian / Zitrone	€ 13,0
<b>French Martini</b> Cognac / Chambord / Ananassaft	€ 13,0

# MENU

---

## TARTARE

<b>Beef Tartare 110g</b>	16,5
Baguette / Butter	
<b>Lachs Tartare 110g</b>	18,0
Avocado / Brotchip	
<b>Gemüse Tartare 110g (vegan)</b>	13,5
Baguette / Butter	

## LES PETITS DE LA MER

<b>Jahrgangssardinen</b>	13,5
Baguette	
<b>Ceviche</b>	16,0
Kabeljau / Limette / Granatapfel / Koriander	
<b>Fischbällchen</b>	11,0
Forelle / Limetten Mayonnaise	

## SALADE

<b>Salade Chèvre Chaud</b>	16,0
Blattsalat / Tomate / Radieschen / Ziegenkäse / Baguette	
<b>Salade Nicoise</b>	18,0
Blattsalat / Tomate / Oliven / Fisolen / Ei / Thunfisch	

## PLATS

<b>Roastbeef</b>	25,0
Café de Paris Butter / Pommes frites / Salat	
<b>Kabeljau</b>	26,0
Kräuterkruste / Pommes frites / Salat	
<b>Ratatouille &amp; Taboulé</b>	16,0
Gemüse / Bulgur Salat	

## VARIATION

<b>3x Tartare á 50g</b>	21,0
Baguette / Butter	

## GRATINÉE

<b>Escargots de Gugumuck</b>	15,0
Weinbergschnecken / Kräuterbutter / Parmesan-Rosmarin-Butter	

## SNACK

<b>Käse Schinken Toast</b>	9,5
Gruyere / Beinschinken / Ketchup	
<b>Käse 3 Sorten</b>	13,5
Baguette / Butter / Chutney	

## EXTRA

Pommes frites	6,5
Portion Ketchup	1,0
Portion Mayonnaise	1,0
Portion Blattsalat	5,5
Portino Baguette	3,5

## DESSERT

Gerne geben unseren Mitarbeiter Auskunft über unsere Dessert.

Für Informationen bezüglich Allergene steht Ihnen unser Servicepersonal gerne zur Verfügung.