Bienvenue!



PLATS & BOISSONS

Gern ist Ihnen unser Servicepersonal bei Fragen zu den Inhaltsstoffen behilflich.
Sollten Sie allergische Unverträglichkeiten oder Fragen bezüglich Nahrungsmittel-Allergien haben, die durch allergene Inhaltsstoffe in den Speisen hervorgerufen werden können, zögern Sie bitte nicht, unser Team anzusprechen, wir beraten Sie gerne bei der Speisenauswahl.

(LMIV Verordnung, Information / Angaben siehe letzte Seiten)

Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

All prices are quoted in Euro including VAT.

COCKTAILS

Sidecar 13
Hennessy Cognac, Cointreau & Zitrone

Red Velvet 13
Hennessy Cognac, Cassis & Tonic Water

Olivette 14
Star of Bombay, Noilly Prat, St. Germain & Olive

Parisien Daiquiri 13
Myers‘s Rum, St. Germain, sirop de cannes & Zitrone

Passion au rhum 12
Myers‘s Rum, sirop de fruit de la passion, Orangensaft, Pfirsichnektar & Zitrone

Peché mignon 12
Myers‘s Rum, Pecher Mignon likör, sirop de cannes, pfirsischnektar & Zitrone

Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

All prices are quoted in Euro including VAT.

Apéritifs

	2 cl	
Ricard		4,5
Ricard „Perroquet“, *mit grünem Minzsirup* [267]		5,5
Ricard „Tomate“, *mit Grenadinesirup* [267]		5,5
	5 cl	
Martini *Bianco, Extra Dry, Fiero, Rosso*		5,5
Lillet [2]		6
St. Germain		6
Noilly Prat		5,5
	0,1 l	
Vieux Pineau des Charentes		10
Kir		6,5
Cremant de loire blanc		8
Cremant de loire rosé [2]		9
Alfred Gratien Champagner brut classique		13
Alfred Gratien Champagner brut rose		15
Bellini		14
Kir Royal		14
St. Germain & Champagner		15
	0,2 l	
Martini Royal „Cremant“		9
Aperol Spritz „Cremant“		8,5
Lillet Royal „Cremant“		9
	0,3 l	
Campari Orange od. Soda		10
Grey Goose Vodka *Tonic*		12
Niki Vodka *Tonic*		10
Bombay Gin *Tonic*		10
Star of Bombay Gin *Tonic*		12
Sears Gin *Tonic*		11
Hendricks Gin *Tonic*		12

SCHWEPPES PREMIUM MIXER

Choisissez votre Tonic

Wählen Sie ihren Tonic

Choose your Tonic

Original | Pink Pepper | Hibiskus

Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

All prices are quoted in Euro including VAT.

ENTRÉES ET PLATS PRINCIPAUX

Soupe à l'oignon comme aux halles de Paris 8
Überbackene Zwiebelsuppe wie in den Pariser Markthallen
Baked onion soup, as found in the parisian market halls

Soupe de poisson „Marseillaise" avec rouille, croûtons et fromage 12
Fischsuppe „Marseille" mit Rouille, Croûtons und geriebenem Käse
Fish soup „Marseillaise" with garlic-saffron mayonnaise, croûtons and cheese

Huit Escargots de Bourgogne au beurre d'ail 11
Acht Burgunderschnecken in Knoblauchbutter
Eight Burgundy snails served in garlic butter

Huit Escargots de Bourgogne aux jeunes épinards et champignons au Chablis 16
Acht Burgunderschnecken mit Babyspinat und Pilzen in Chablis
Eight Burgundy snails served with baby spinach and mushrooms in Chablis

Salade d'avocat avec Gambas et sauce nantua 17
Avocadosalat mit gebratenen Riesengarnelen und Krustentiersauce
Avocado salad with fried king prawns and shellfish sauce

Duo de St.Jacques et Gambas, risotto de betteraves et sauce nantua 19
Jakobsmuscheln und Riesengarnelen auf Rote Beete Risotto und Krustentierschaum
Duet of scallops and prawns with beetroot risotto and crustacean foam

Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer *All prices are quoted in Euro including VAT.*

ENTRÉES ET PLATS PRINCIPAUX

Tartare de loup de mer aux pommes, tomates, coriande & citron vert — 20
Wolfsbarsch-Tartar mit Äpfeln, Tomaten, Koriander & Limette
Sea bass tartar with apples, tomatoes, coriander & lime

Cuisses de grenouilles à l'ail et au persil — 17
Froschschenkel mit frischem Knoblauch und Petersilie
Frog legs with garlic and parsley

Terrine de foie gras faite maison avec gelée cumberland et brioche — 22
Hausgemachte Entenstopfleber Terrine mit Cumberland Gelee und Brioche
Home-made duck foie gras served with cumberland gelée and brioche

Crottin de Chavignol gratiné sur épinards et mangue — 16
Gratinierter Chavignol Ziegenkäse am Blattsalat und Mango
Gratinated Chavignol goat's cheese on spinach and mango

1/2 kilogramme de Gambas flambées provencal" — 33
1/2 Kilogramm flambierte Riesengarnelen (geschält) „provencal"
1/2 kilogram flambéed king prawns (without shell) „provencal"

Foie gras sauté avec gelée de figues et de noix, jus aux truffes et brioche — 25
Gebratene Entenstopfleber mit Feigen-Walnuss Gelee, Trüffeljus und Brioche
Fried duck foie gras with wallnut-figs jelley, truffle sauce and brioche

Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

All prices are quoted in Euro including VAT.

„LA MER“ AU BELMONDO

Filet de loup de mer, puree de petits pois avec salicornes grillées et beurre blanc au Yuzu 30
Wolfsbarschfilet auf grünem Erbsenpüree mit gebratenen Salicornes und Yuzu- beurre blanc
Sea bass fillet on green pea puree, grilles salicornes and yuzu beurre blanc

Filet de turbot sur jeunes épinards, purée de pomme de terre violettes et tomates braisées 33
Steinbutt Filet auf Babyrahmspinat, Lila Kartoffelpüree und geschmorten Tomaten
Turbot fillet on baby spinach, violet mashed potatoes and braised tomatoes

Bouillabaisse façon Belmondo 30
Provenzalische Suppe mit Edelfischen mit Rouille, Croûtons und geriebenem Käse
Provencal soup with whitefish, garlic-saffron mayonnaise, croûtons and cheese

Filet de Lotte sur risotto de jeunes épinards et truffe avec mousse de safran 33
Seeteufel auf getrüffeltem Baby-Spinat Risotto und Safranschaum
Monkfish on truffled baby spinach risotto and saffron foam

1 kilogramme de Gambas flambés provencal“ 68
1 Kilogramm flambierte Riesengarnelen (geschält) „provencal“
1 kilogram flambéed king prawns (without shell) „provencal“

Huitres classiques ou gratinées
Austern klassisch oder gratiniert
Oysters served classically or gratinated

Stück / Piece

3 / 4

Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

All prices are quoted in Euro including VAT.

LES VIANDES

Joues de veau braisées avec savoie et purée de carottes et de pommes de terres 25
In Burgunder geschmorte Kalbsbäckchen an Rahmwirsing und Kartoffel-Möhren-püree
Veal cheeks braised in Burgundy wine, served with savoy and potato and carrot puree

Entrecôte australienne, haricots verts, Sauce Béarnaise et pommes frites faites maison 32
Australisches Entrecôte mit grünen Bohnen, hausgemachten Pommes und Sauce Bearnaise
Australian Entrecote with green beans, Sauce Bearnaise and homemade fries

Selle d'agneau en croûte d'herbes, gratin dauphinois, ratatouille et sauce porto aux truffes 30
Lammrücken in Kräuterkruste an Kartoffelgratin, Ratatouille und Portwein-Trüffeljus
Saddle of lamb in herb crust with potato gratin, ratatouille and port wine-truffle sauce

Steak Tartare classique, pommes allumettes (préparé à table) 27
Tartar vom Rinderfilet mit Streichholzkartoffeln (am Tisch zubereitet)
Beef Tartar served classic with matchstick potatoes (prepared on tableside)

Filet de boeuf „Cafe de Paris" avec épinards et purée pommes de terre truffée 34
Rinderfilet „Cafe de Paris" mit Babyspinat und getrüffeltem Kartoffelpüree
Fillet of beef with truffled mashed potatoes and baby spinach

Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer *All prices are quoted in Euro including VAT.*

LES VIANDES

Tournedos de boeuf avec croûte au parmesan, petites carottes glacée,
purée de pommes de terre violettes et jus de thym — 32

Rinderfilettournedos mit Parmesankruste, glasierten Babykarotten, lila Kartoffelpuree und Thymianjus

Beef tournedos with parmesan crust, little glazed carrots, purple mashed potatoes and thyme sauce

Boudin noir avec pommes caramelisées et purée de pommes de terre — 19

Französische Blutwurst mit karamelisierten Äpfeln und Kartoffelpüree

French blood sausage with caramelized apples and mashed potatoes

Chateaubriand pour 2 personnes avec légumes de saison,
pommes allumettes et sauce Béarnaise — 75

Chateaubriand für 2 Personen mit Saisongemüse,
Streichholzkartoffeln und Sauce Béarnaise

Chateaubriand for 2 persons with seasonal vegetables,
matchstick potatoes and béarnaise sauce

Aux choix / Wahlweise / Optional

Sauce Béarnaise
6

Kartoffelpüree mit gehobeltem Trüffel
Mashed potatoes with truffle
8

Pommes frites faites maison
6

Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

All prices are quoted in Euro including VAT.

LES DESSERTS

Assiette de fromages 13
Auswahl erlesener Rohmilchkäse
Fine selection of raw milk cheese

Crème brûlée à la vanille Bourbon de Madagascar 9
Gebrannte Crème von Bourbon Vanille aus Madagaskar
Burnt cream of Bourbon vanilla from Madagascar

Duo de sorbet de saison 8
Zweierlei Sorbet der Saison
Duo of seasonal sorbet

Coupe colonel 11
Zitronensorbet mit Grey Goose Vodka
Citron sorbet with Grey Goose Vodka

Sorbet citron au Crémant de Loire 11
Zitronensorbet mit Crémant aus der Loire
Citron sorbet with Crémant

Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

All prices are quoted in Euro including VAT.

LES DESSERTS

Tarte Tatin avec glace à la vanille 9
Umgedrehter Apfelkuchen mit Vanilleeis
Upside down apple pie with vanilla ice cream

Trio de chocolat Valrhôna – mousse au chocolat, fondant au chocolat et glace au chocolat blanc 14
„Valrhôna“ Trio - Mousse au chocolat, heißer Fondant und weißes Schokoladeneis
Trilogie of Valrhôna - chocolate mousse and fondant with white chocolate ice cream

Crêpes Suzette classique pour 2 personnes 26
Crêpes Suzette klassisch für 2 Personen
Crêpes Suzette classic for 2 persons

Vin pour dessert

Nous vous recommandons pour accompagner vos desserts
un verre de Sauternes ou Pineau de Charentes

Zum Dessert empfehlen wir Ihnen ein
Glas Sauternes oder Pineau de Charentes
For deessert we recommend you a glas
of Sauternes or Pineau de Charentes

0,1 l 10

Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

All prices are quoted in Euro including VAT.

Bienvenue!



NOS BOISSONS

Gern ist Ihnen unser Servicepersonal bei Fragen zu den Inhaltsstoffen behilflich.
Sollten Sie allergische Unverträglichkeiten oder Fragen bezüglich Nahrungsmittel-Allergien haben, die durch allergene Inhaltsstoffe in den Speisen hervorgerufen werden können, zögern Sie bitte nicht, unser Team anzusprechen, wir beraten Sie gerne bei der Speisenauswahl.

(LMIV Verordnung, Information / Angaben siehe letzte Seiten)

Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

All prices are quoted in Euro including VAT.

Boissons chaudes / Heiße Getränke

Kaffee [1,G]	3
Espresso [1]	3
Doppelter Espresso [1]	4,5
Cappuccino [1,G]	3,5
Latte Macchiato [1,G]	4
Tasse Tee verschiedene Sorten	4

Sans alcool / Alkoholfreie Getränke

	0,25 l	0,75 l
Taunusquelle Mineralwasser	3,5	7
Taunusquelle Naturelle	3,5	7

	0,2 l
Coca Cola [1,2]	3
Coca Cola Zero [1,2,11]	3
Sprite [6]	3
Fanta [6,12]	3
Apfelsaftschorle	3
Schweppes Tonic *Original*	4
Schweppes Tonic *Pink Pepper*	4
Schweppes Tonic *Hibiskus*	4
Schweppes Tonic *Ginger Ale*	3
Schweppes Tonic *Bitter Lemon*	3

Jus de fruit / Säfte

Van Nahmen 0,25 l Flasche 4,5

Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

All prices are quoted in Euro including VAT.

Bières pression / Bier frisch vom Fass

	0,25 l	0,3 l	0,5 l
Kronenbourg 1664 [A]	3,5		5
Grimbergen blanche [A]	3,5		5
Duckstein Weizen [A]		4	

Bière en bouteille / Flaschenbier

	0,33 l
Heineken Alkoholfrei [A]	3,5

Les vines au verre / Offene Weine

	0,1 l	0,375 l
Vins blanc / Weisswein		
Chardonnay Languedoc	4,5	13
Riesling Kabinett	4,5	13
Luberon blanc Provence	4,5	13
Vin Rosé / Roséwein		
Gris rosé	4,5	13
Vins rouges / Rotwein		
Côtes du Rhône Village	4,5	13
Merlot Cabernet Languedoc	4,5	13

Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

All prices are quoted in Euro including VAT.

Cognac & Whiskey

	2 cl
Hennessy VS	7
Hennessy Fine de Cognac	9
Hine Rare Cigar VSOP	9,5
Remy Martin XO Excellent	13
Chivas Regal 12 Jahre	7
Lagavulin Islay Whiskey 16 Jahre	9
Jack Daniels	6,5

Digestif

	2 cl
Calvados maison	5,5
Williams Birne Lantenhammer	7
Himbeergeist Lantenhammer	7
Mirabelle Lantenhammer	7
Marc de Champagne	5
Armagnac VSOP	5
Grand Marnier	5
Cointreau	5
Chartreuse vert	6
Chartreuse jaune	6
Vieille prune	8
Grey Goose Vodka	6,5
Grey Goose VX	10
42 Below Vodka	5
Averna	4
Baileys	4
Bacardi Ocho	6

Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

All prices are quoted in Euro including VAT.

KENNZEICHNUNGSPFLICHT (NACH LMIV) DER ZUSATZSTOFFE UND ALLERGENE

Das Gesetz verpflichtet uns, Zusatzstoffe, die in Speisen und Getränken enthalten sind, anzugeben.
Die Zubereitung aller Produkte erfolgt in unserem Haus unter größter Sorgfalt.
Die Produkte, die Zusatzstoffe enthalten, sind durch die entsprechenden Zahlen gekennzeichnet.

ZUSATZSTOFFE / ADDITIVES

1 = Koffeinhaltig / with Caffeine
2 = Farbstoffe / Dyestuffs
3 = Ascorbinsäure / Ascorbic Acid
4 = Betacarotin / Betacarotine
5 = Sucralose / Sucralose
6 = Zitronensäure / Citric Acid
7 = Fructose / Fructose
8 = Konservierungsstoffe / Antidegradant
9 = Chininhaltig / with Quinine
10 = Taurinhaltig / with Taurine
11 = Phenylalaninquelle
12 = Antioxidationsmittel / Antioxidant

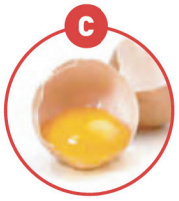
KENNZEICHNUNGSPFLICHT (NACH LMIV) DER ZUSATZSTOFFE UND ALLERGENE



Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse



Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse



Eier von Geflügel und daraus gewonnene Erzeugnisse



Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse (außer Fischgelatine)



Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse



Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse



Mich von Säugetieren und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)



Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse



Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse



Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse



Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse



Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von >10mg/kg oder 10mg als SO2



Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse



Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus gewonnene Erzeugnisse

Unsere Speisen/Gerichte, die bei der Zubereitung solche Allergene Produkte und/oder Inhaltsstoffe enthalten, sind mit den o.a. Großbuchstaben gekennzeichnet.

Änderungen vorbehalten! Diese Aufstellung ist nicht abschließend. Rezepturänderungen ergänzen wir regelmäßig. Es kann keine Garantie für 100%ige Vollständigkeit der Angaben übernommen werden. Kreuzkontamination bei den einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen einzelner Produkte sind nicht auszuschließen.

Alle Preise verstehen sich in Euro inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer

All prices are quoted in Euro including VAT.