

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)

COCKTAILS

<i>Sidecar</i>	13
Hennessy Cognac, Cointreau & Zitrone	
<i>Red Velvet</i>	13
Hennessy Cognac, Cassis & Tonic Water	
<i>Olivette</i>	14
Star of Bombay, Noilly Prat, St. Germain & Olive	
<i>Parisien Daiquiri</i>	13
Myers's Rum, St. Germain, sirop de cannes & Zitrone	
<i>Passion au rhum</i>	12
Myers's Rum, sirop de fruit de la passion, Orangensaft, Pfirsichnektar & Zitrone	
<i>Peché mignon</i>	12
Myers's Rum, Pecher Mignon likör, sirop de cannes, pfirsichnektar & Zitrone	

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

SCHWEPPE'S PREMIUM MIXER

Choisissez votre Tonic

Wählen Sie ihren Tonic

Choose your Tonic

Original | Pink Pepper | Hibiskus

ENTRÉES ET PLATS PRINCIPAUX

<i>Soupe à l'oignon comme aux halles de Paris</i> Überbackene Zwiebelsuppe wie in den Pariser Markthallen <i>Baked onion soup, as found in the parisian market halls</i>	8
<i>Soupe de poisson „Marseillaise“ avec rouille, croûtons et fromage</i> Fischsuppe „Marseille“ mit Rouille, Croûtons und geriebenem Käse <i>Fish soup „Marseillaise“ with garlic-saffron mayonnaise, croûtons and cheese</i>	12
<i>Huit Escargots de Bourgogne au beurre d'ail</i> Acht Burgunderschnecken in Knoblauchbutter <i>Eight Burgundy snails served in garlic butter</i>	11
<i>Huit Escargots de Bourgogne aux jeunes épinards et champignons au Chablis</i> Acht Burgunderschnecken mit Babyspinat und Pilzen in Chablis <i>Eight Burgundy snails served with baby spinach and mushrooms in Chablis</i>	16
<i>Salade d'avocat avec Gambas et sauce nantua</i> Avocadosalat mit gebratenen Riesengarnelen und Krustentiersauce <i>Avocado salad with fried king prawns and shellfish sauce</i>	17
<i>Duo de St. Jacques et Gambas, risotto de bettraves et sauce nantua</i> Jakobsmuscheln und Riesengarnelen auf Rote Beete Risotto und Krustentierschaum <i>Duet of scallops and prawns with beetroot risotto and crustacean foam</i>	19

ENTRÉES ET PLATS PRINCIPAUX

<i>Tartare de loup de mer aux pommes, tomates, coriandre & citron vert</i> Wolfsbarsch-Tartar mit Äpfeln, Tomaten, Koriander & Limette <i>Sea bass tartar with apples, tomatoes, coriander & lime</i>	20
<i>Cuisses de grenouilles à l'ail et au persil</i> Froschschenkel mit frischem Knoblauch und Petersilie <i>Frog legs with garlic and parsley</i>	17
<i>Terrine de foie gras faite maison avec gelée cumberland et brioche</i> Hausgemachte Entenstopfleber Terrine mit Cumberland Gelee und Brioche <i>Home-made duck foie gras served with cumberland gelée and brioche</i>	22
<i>Crottin de Chavignol gratiné sur épinards et mangue</i> Gratinierter Chavignol Ziegenkäse am Blattsalat und Mango <i>Gratinated Chavignol goat's cheese on spinach and mango</i>	16
<i>1/2 kilogramme de Gambas flambées provençal</i> 1/2 Kilogramm flambierte Riesengarnelen (geschält) „provençal“ <i>1/2 kilogram flambéed king prawns (without shell) „provençal“</i>	33
<i>Foie gras sauté avec gelée de figues et de noix, jus aux truffes et brioche</i> Gebratene Entenstopfleber mit Feigen-Walnuss Gelee, Trüffeljus und Brioche <i>Fried duck foie gras with walnut-figs jelly, truffle sauce and brioche</i>	25

„LA MER“ AU BELMONDO

- Filet de loup de mer, purée 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
Provençal 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 provençal* 68
1 Kilogramm flambierte Riesengarnelen (geschält) „provençal“
1 kilogram flambéed king prawns (without shell) „provençal“

Huitres classiques ou gratinées

Austern klassisch oder gratiniert

Oysters served classically or gratinated

Stück / Piece

3 / 4

LES VIANDES

- Joues de veau braisées avec savoié 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 savoié 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 Béarnaise
Australian Entrecôte with green beans, Sauce Béarnaise 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 „Café de Paris“ avec épinards et purée pommes de terre truffée* 34
Rinderfilet „Café de Paris“ mit Babyspinat und getrüffeltem Kartoffelpüree
Fillet of beef with truffled mashed potatoes and baby spinach

LES VIANDES

- Tournedos de boeuf avec croûte au parmesan, petites carottes glacées,
purée de pommes de terre violettes et jus de thym* 32
Rinderfilettournedos mit Parmesankruste, glasierten Babykarotten, lila Kartoffelpüree und Thymianjus
Beef tournedos with parmesan crust, little glazed carrots, purple mashed potatoes and thyme sauce
- Boudin noir avec pommes caramélisées 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

LES DESSERTS

<i>Assiette de fromages</i> Auswahl erlesener Rohmilchkäse <i>Fine selection of raw milk cheese</i>	13
<i>Crème brûlée à la vanille Bourbon de Madagascar</i> Gebrannte Crème von Bourbon Vanille aus Madagaskar <i>Burnt cream of Bourbon vanilla from Madagascar</i>	9
<i>Duo de sorbet de saison</i> Zweierlei Sorbet der Saison <i>Duo of seasonal sorbet</i>	8
<i>Coupe colonel</i> Zitronensorbet mit Grey Goose Vodka <i>Citron sorbet with Grey Goose Vodka</i>	11
<i>Sorbet citron au Crémant de Loire</i> Zitronensorbet mit Crémant aus der Loire <i>Citron sorbet with Crémant</i>	11

LES DESSERTS

<i>Tarte Tatin avec glace à la vanille</i> Umgedrehter Apfelkuchen mit Vanilleeis <i>Upside down apple pie with vanilla ice cream</i>	9
<i>Trio de chocolat Valrhôna - mousse au chocolat, fondant au chocolat et glace au chocolat blanc</i> „Valrhôna“ Trio - Mousse au chocolat, heißer Fondant und weißes Schokoladeneis <i>Trilogie of Valrhôna - chocolate mousse and fondant with white chocolate ice cream</i>	14
<i>Crêpes Suzette classique pour 2 personnes</i> Crêpes Suzette klassisch für 2 Personen <i>Crêpes Suzette classic for 2 persons</i>	26

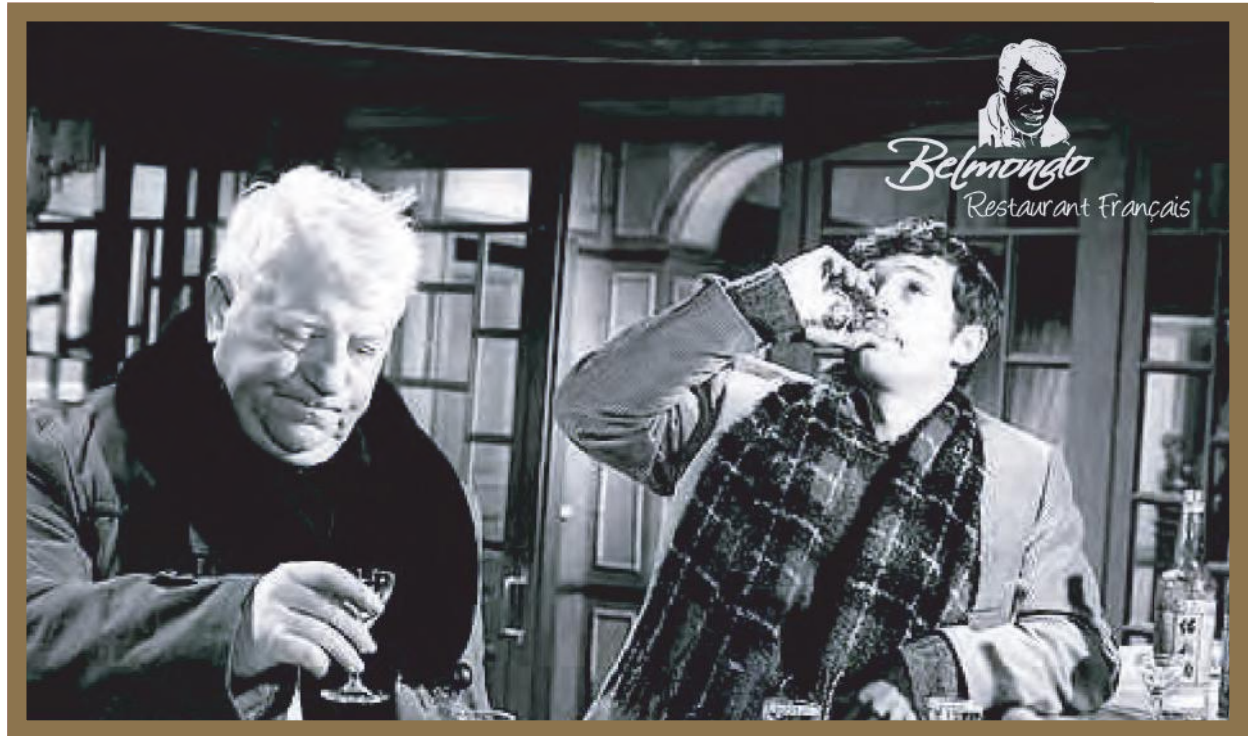
Vin pour dessert

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

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)

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 <i>Original</i>		4
Schweppes Tonic <i>Pink Pepper</i>		4
Schweppes Tonic <i>Hibiskus</i>		4
Schweppes Tonic <i>Ginger Ale</i>		3
Schweppes Tonic <i>Bitter Lemon</i>		3

Jus de fruit / Säfte

Van Nahmen 0,25 l Flasche 4,5

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

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

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



A
Glutenhaltiges Getreide
und daraus gewonnene
Erzeugnisse



B
Krebstiere und daraus
gewonnene
Erzeugnisse



C
Eier von Geflügel
und daraus gewonnene
Erzeugnisse



D
Fisch und daraus
gewonnene Erzeugnisse
(außer Fischgelatine)



E
Erdnüsse und daraus
gewonnene Erzeugnisse



F
Sojabohnen und
daraus gewonnene
Erzeugnisse



G
Milch von Säugetieren
und Milcherzeugnisse
(inklusive Laktose)



H
Schalenfrüchte und
daraus gewonnene
Erzeugnisse



L
Sellerie und
daraus gewonnene
Erzeugnisse



M
Senf und
daraus gewonnene
Erzeugnisse



N
Sesamsamen und
daraus gewonnene
Erzeugnisse



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



P
Lupinen und
daraus gewonnene
Erzeugnisse



R
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.