

HUÎTRES & FRUITS DE MER

FINE DE CLAIRE STÜCK _ 3,50
1/2 DUTZEND _ 19,50
DUTZEND _ 38

GILLARDEAU STÜCK _ 6

CREVETTES ROSES _ 16
MIT LIMETTENMAYONNAISE

ASSIETTE DE CRUSTACÉS _ 49
SECHS LANGUSTINEN, EIN TASCHENKREBS,
CREVETTES GRISES, CREVETTES ROSES

PLATEAU DE FRUITS DE MER _ 42
MEERESFRÜCHTEPLATTE
DREI FINE DE CLAIRE AUSTERN,
DREI LANGUSTINEN, EIN TASCHENKREBS,
BIGORNEAUX, CREVETTES ROSES MIT
SCHALOTTENVINAIGRETTE UND
MAYONNAISE

BOUILLABAISSE PROVENÇALE
SÜDFRANZÖSISCHER FISCHINTOPF MIT
FENCHEL, SAUCE ROUILLE UND CROÛTONS
VORSPEISE _ 15,50 | HAUPTGANG _ 28

Petits Plats

ÉTAGÈRE THE PARIS CLUB _ 26
DREI PETITS PLATS NACH WAHL

TARTARE „DU CHEF“ [80 GR]

CREVETTES SAUVAGES
WILDFANG-GARNELENSALAT MIT KRUSTENTIER-
MAYONNAISE UND HAUSGEMACHTER BRIOCHE

TARTE TATIN SALÉE AUX TOMATES
TOMATEN-TARTE MIT PISTOU UND
PINIENKERNEN

SALADE DE MOSCARDINI
OKTOPUS-SALAT MIT BUNTEN TOMATEN,
EINGELEGTEN OLIVEN, SAUCE ROUILLE
UND BASILIKUM

ASPERGES MARINÉES
SPARGELSALAT MIT ZITRUSFRÜCHTEN
UND CROÛTONS

LE SAUMON
GEBEIZTER LACHS MIT KARTOFFELSALAT
„FRANZÖSISCHER ART“, DIJONSENF UND
KNUSPRIGEN KAPERN

Entrées

SOUPE DE PETIT-POIS _ 9,50
ZUCKERSCHOTENSUPPE MIT ZWIEBELSCHAUM
UND BAYONNE-SCHINKEN

LA PERLE DES DIEUX MILLÉSIMÉES _ 18,50
JAHRGANGSSARDINEN MIT GRAUBROT UND
OLIVEN

SALADE „THE PARIS CLUB“ _ 11,50
KOPFSALAT MIT ZIEGENJOGHURT-DRESSING,
RADIESCHEN UND SCHNITTLAUCH

SALADE PROVENÇALE _ 15,50
BUNTER TOMATENSALAT MIT ROHEM
THUNFISCH, RÖMERSALAT UND BASILIKUM

ESCARGOTS DE BOURGOGNE _ 13,50
½ DUTZEND SCHNECKEN MIT
KNOBLAUCHBUTTER UND ANIS

THE PARIS CLUB MENU

ÉTAGÈRE
ZWEI PETIT PLATS NACH WAHL

JOUE DE BOEUF
GESCHMORTE OCHSENSCHULTER
MIT GLASIERTEN BUNDMÖHREN UND
KARTOFFELPÜREE

ODER

LOUP DE MER
GEBRATENES WOLFSBARSCHFILET
MIT BIGORNEAUX, PASTIS UND
KRUSTENTIER-RISOTTO

PARFAIT AUX FÈVES TONKA
TONKABOHNEN-PARFAIT
MIT CONFIERTEM
RHABARBER UND
ZITRONENCREME

ODER

CRÈME BRÛLÉE CLASSIQUE
MIT PAPUA-NEUGUINEA-
VANILLE

_ 49

Plat Principal

CÔTELETTES DE DUROC [400G] _ 34
DUROC-SCHNEINEKOTELETT MIT GEGRILLTEM
GRÜNEM SPARGEL UND KARTOFFELPÜREE MIT
KNOBLAUCH UND COMTÉ

COQUELET RÔTI _ 28,50
STUBENKÜKEN MIT FREGOLA SARDA,
ARTISCHOCKENCREME, ZITRONE UND
LAUCHZWIEBEL

STEAK FRITES [260G] _ 29,50
GEGRILLTES ENTRECOTE MIT
SAUCE BÉARNAISE UND FRITES
_ ODER RINDERFILET [180G] _ 38

JOUE DE BOEUF _ 29
GESCHMORTE OCHSENSCHULTER
MIT GLASIERTEN BUNDMÖHREN
UND KARTOFFELPÜREE

LOUP DE MER _ 32
GEBRATENES WOLFSBARSCHFILET MIT
BIGORNEAUX, PASTIS UND KRUSTENTIER-
RISOTTO

FLÉTAN DE L'ATLANTIQUE _ 34
GEGRILLTER HEILBUTT MIT BEURRE BLANC,
SAUTIERTEM GEMÜSE UND KNUSPRIGEN LA
RATTE KARTOFFELN

TAGLIATELLES AUX CRUSTACÉS _ 24,50
TAGLIATELLE MIT SAUTIERTEM WILDFANG-
GARNELEN, HUMMERBISQUE, PIMENT
D'ESPELETTE UND BASILIKUM

PATATE DOUCE _ 17
GEBACKENE SÜSSKARTOFFEL MIT
SPINATSALAT, ZITRUSVINAIGRETTE
UND CRÈME FRAÎCHE

L'AUBERGINE DE BARBENTANE [VEGAN] _ 19
GEGRILLTE AUBERGINE MIT KICHERERBSEN-
CREME UND RATATOUILLE

TARTARES

200 GR, AVEC FRITES

TARTARE DU CHEF _ 23

TARTARE CAMPAGNARD _ 25
KURZGEBRATEN, MIT SPECK

TARTARE FROMAGE _ 25
KURZGEBRATEN, MIT
GEREIFTEM COMTÉ

TARTARE PARIS CLUB _ 26
AM TISCH ZUBEREITET

Apéritifs

CHAMPAGNE 'R' DE RUINART, BRUT 0,1L _ 15

PARIS CLUB SPRITZ _ 12
PARIS CLUB APERITIF, CRÉMANT, SODA, LIMETTE, ZITRONE

MÉNAGE À TROIS _ 7,50
LILLET BLANC, ROUGE, ROSÉ, TONIC, PEYCHAUDS

ROCHELLE _ 7,50
PINEAU DES CHARENTES, ARCHIBALD FRENCH TONIC

FRENCH GIN TONIC _ 8
NAUD GIN, ARCHIBALD FRENCH TONIC, LIMETTE

KIR ROYAL _ 8
GIFFARD CASSIS, CRÉMANT

PERNOD RICARD _ 6
PERNOD ODER RICARD, WASSER



Non Alcoolisées

SODAWASSER PRO PERSON _ 4
TISCHWEISE, STILL ODER MIT KOHLENSÄURE

EVIAN 0,33L _ 4,50

PERRIER 0,33L _ 4,50

THOMAS HENRY 0,2L _ 3,50
TONIC WATER, GINGER ALE, SODA

VAN NAHMEN SÄFTE 0,2L _ 3,50 | 0,4L _ 5
ORANGE, APFEL, TRAUBE, CRANBERRY, PINK GRAPEFRUIT,
MARACUJA, SCHWARZE JOHANNISBEERE, TOMATE

SAFTSCHORLEN 0,2L _ 3 | 0,4L _ 4,50

FRITZ-KOLA 0,2L _ 3

FRITZ-KOLA ZUCKERFREI 0,2L _ 3

MISCHMASCH 0,2L _ 3

FRITZ-LIMO 0,2L _ 3
ZITRONENLIMONADE

FRITZ-SPRITZ 0,2L _ 3
BIO-APFELSCHORLE, BIO-RHABARBERSCHORLE

ORANGINA 0,25L _ 3,50

RED BULL ENERGY 0,25L _ 5

Bières

DEMORY PARIS

PRESSION
PARIS ALE 0,3L _ 4
ALTITUDE 0,3L _ 4
ALTBIER, EXKLUSIV FÜR
THE PARIS CLUB

LAMMSBRÄU
ALKOHOLFREI
BIO-BIER 0,33L _ 4,50
BIO-WEISSBIER 0,5L _ 6

Les Bulles

CHAMPAGNE GEOFFROY BRUT NATURE - PURETÉ
0,1L _ 15 | 0,75L _ 111

CRÉMANT DE LOIRE
BRUT - BOUVET 0,1L _ 7 | 0,75L _ 48
ROSÉ - BOUVET 0,1L _ 7 | 0,75L _ 48

Vin

BLANC

2018' - ENTRE DEUX MERS
CHÂTEAU NICOT - BORDEAUX
SAUVIGNON BLANC, SÉMILLON,
MUSCADELLE
0,125L _ 6 | 0,75L _ 35

2017' - PETIT OURS BLANC
DOMAINE DU COULET - RHÔNE
VIOGNIER, ROUSSANNE
0,125L _ 7 | 0,75L _ 41

2017' - PINOT AUXERROIS
A. MANN - ALSACE
PINOT BLANC, AUXERROIS
0,125L _ 7 | 0,75L _ 41

2016' - L. MOREAU -
BOURGOGNE
CHARDONNAY
0,125L _ 8 | 0,75L _ 47

ROUGE

2016' - GRAVES CHÂTEAU
PEYRAT - BORDEAUX
MERLOT, CABERNET
SAUVIGNON
0,125L _ 8 | 0,75L _ 47

2016' - TERRE DE TRUFFES
TERRA VENTOUX - PROVENCE
SYRAH, GRENACHE
0,125L _ 7 | 0,75L _ 41

2016' - LA COMPAGNIE DES
PAPILLONS CLOT DE L'ŒUM -
ROUSSILLON
CARIGNAN, GRENACHE
0,125L _ 7 | 0,75L _ 41

2017' - K NOM CLOS
TROTTELIGOTTE - CAHORS
MALBEC, MERLOT
0,125L _ 6 | 0,75L _ 35

ROSÉ

2018' - LE PARADOU DOMAINE PRESQUIÉ - PROVENCE
CINSAULT
0,125L _ 8 | 0,75L _ 47

ALLE PREISE IN EURO UND INKL. MEHRWERTSTEUER.
UNSERE MITARBEITER INFORMIEREN GERN ÜBER ALLERGENE UND ZUSATZSTOFFE.