



Café		Schwepes	0,2l	2,60
Café Serre	1,90	Ginger Ale/ Bitter Lemon/ Soda/ Premium Mixers		
Café	1,90	Thomas Henry Tonic water	0,2l	2,60
Café double	3,10	Säfte	0,25l	2,70
Café américain	2,60	Apfel naturtrüb/ Orange/ Maracuja/ Ananas/ Cranberry/ Schwarze Johannisbeere		
Café crème	2,80	Als Schörle	klein	2,70
Café au Lait	3,20		groß	3,50
Café noisette	3,20	Biére/Bier		
Chocolat chaud „Bio“	2,80	Krombacher	Fass	0,25l 2,50
Citron chaud	2,60			0,4l 3,50
Verre de thé	2,20	Alster		0,25l 2,50
aus Seidenbeutel (Wild Berries, Kräuterauslese, Earl Grey, Darjeeling, Pfefferminz)				0,4l 3,50
Verre de thé	2,80	Krombacher 0,0%	Flasche 0,33l	2,90
Aus Frische Zutaten – Ingwer, Minze, Zitrone, Bio Kamille		Weizen	Flasche 0,33l	2,90
Honig	0,30	Weizen 0,0%	Flasche 0,33l	2,90
Flavour zum Café	0,30	Weizen 0,0% Zitr.	Flasche 0,33l	2,90
Boissons Gazeuses/Alkoholfreie Getränke		Leffe Blond	Flasche	0,33l
Hausgemachte Limonaden	0,25l			3,70
	2,90			
Apfel/ Orange/ Himbeere/ Holunder/ Zitrone/ Erdbeere/ Kirsche-Mandel/ Apfel-Holunder-Brombeere				
Coca Cola/Cola Zero	0,2l			
	2,40			
Vösslauer Sprudel	0,25l			
	2,50			
				0,75l
	5,50			
Vösslauer Still	0,25l			
	2,50			
				0,75l
	5,50			

Classic Cocktails with French Twist

Floc de Negroni 8,00

Gin, Floc de Gascogne, Vermouth

French Martini 8,00

Vodka, Vermouth, dash Pastis

Julep de Pomme 8,50

Calvados, Minze, Apfelsirup, Soda, Ginger Ale

Old Sazerac 8,50

Cognac, Zucker, Absinth, Bitter

Old Fashioned XO 10,50

Cognac, Amarenakirsche, Orange, Bitter

French to Brooklyn 8,50

Armagnac, Picon Amer, Vermouth, Orangengelee, Cremé de Cacao

The Aviation 8,50

Gin, Crème de Cacao, Maraschino, Lime Juice Cordial, Crème de Violette

Egg nog de Paris 8,50

Cognac, Café, Zucker, Eigelb, Sahne, Milch, Chocolate

Fizz le Plaisir 8,50

Gin, Orangenlikör, Crème Violette, Zitrone, Zucker, Soda

Rosé de Gimlet 8,50

Gin, Rosenblütensirup, Limette, Rosenlimonade, Crème de Violette

Tomber Amoureux 10,50

Pinapple rum, Lillet rouge, Coffe bitters, Parfait
Amour, Champagne

Signature Drinks

Crémant de France 7,50

Crémant, Chambord

Floc Manhattan 8,00

Floc de Gascogne, Calvados, Angostura bitter

Cobbler de Paris 8,00

Gin, Brombeere, Kirsche, Curacao Orange, Zitrone

Baron noir de Malt 8,00

Rum, Biersirup, Rosmarin, Curacao Orange, Limette

Cul d'Or de Paris 8,50

Bourbon, Domaine de Canton, Limette, Blattgold

French Sour porto trash 8,50

Cognac, Gomme, Zitrone, Portwein

Grand Café 8,50

Café, Cognac, Chambord, Vanillecrema

Pétite Crusta 8,50

Cognac, Shrubbe de Orange, Maraschino, Zitrone, bitter

Pomme Daisy 8,50

Calvados, Apfelsirup, Ingwerlikör, Zitrone

French 25 10,00

Floc de Gascogne, Zucker, Zitrone, Champagne

Ritz Cocktail 10,00

Cognac, Cointreau, Maraschino, Limette, Champagne

Highball's

French Mule 8,00

Vodka, Limette, Gurke, Ginger Beer

Vodka Lemon 8,00

Vodka, Bitterlimonade

Horse's Neck 8,00

Cognac, Angostura bitter, Ginger Ale

Dark French & Stormy 8,00

Calvados, Ginger Beer, Grapefruit

French brew Highball 8,50

Cognac, Chocolate bitter, TH Coffee Tonic

Cuba Libre 8,00

Rum, Limette, Cola

Whiskey Cola 8,00

Bourbon, Cola

Summertime 8,00

Cognac, Chambord, Zitrone Ginger Ale

Lillet Berry 7,00

Lillet blanc, Wild Berry, Früchte

Hugo auténtico 7,00

St. Germain, Limette, Minze, Soda, Vin Mousseux

Cuisine

Frühstück

Französisches Frühstück 5,5
Croissant, Kaltgerührte Marmelade, Café nach Wahl

Gedeckter Frühstückstisch pro Person 9,6
Müsli mit Joghurt und Obst Püree
Verschiedene Selbstgemachte Butter & Marmeladen
Französischer Käse & Wurst
Obst & Gemüse
Brot, Brötchen & Croissant, Saft

Vorspeisen

Foie Gras/Brioche/Kirsche 7,5
Tartare de Boeuf/Brot/Butter 9,5
Frz. Käse/Frucht/Brot/Trauben 10,5
Frz. Wurst/Butter/Brot/Gemüse 12,5

Suppen

Kaltes Gurkensüppchen/Brioche 6,5
Frz. Tomatensuppe/Pumpernickel 6,5

Wildkräutersalat

Ziegenkäse/Cranberry/Granatapfel/
Walnüsse/Brot 10,5
Ziegenkäse/Cranberry/Granatapfel/
Walnüsse/Rinderstreifen/Brot 14
Ziegenkäse/Cranberry/Granatapfel/
Walnüsse/Garnelen/Brot 15

Tartiflette/ Kartoffelauflauf

Schinken/Zwiebeln 10,5
Zucchini/Paprika/Zwiebeln 10,5
Rinderhack/Champignons/Zwiebeln 12,5
Rinderfilet/Schalotten/Portwein 16,5

Sommerkarte/Pfifferlinge

Weinschaumsuppe/Pfifferlinge/Brioche 7,5
*
Wildkräutersalat/Ziegenkäse/Cranberry
Panierte Pfifferlinge 15

*
Flammkuchen/Kartoffel/Trüffelöl/Speck/
Zwiebeln/Pfifferlinge 14,5

*
Tartiflette/Pfifferlinge/Zwiebeln/+ Speck 13,5

*
Entenbrust/Pfifferlinge/Rosmarinkartoffeln 18,5

*
Boeuf tranché/Pfifferlinge/Bandnudeln 18,5

Bowl's / french style

Bowl Provence 13,5
Garnelen/Lavendelreis/medi.Gemüse/
Ananas/Knoblauch-Crème fraiche

Bowl Bretagne 12,5
Buchweizencrepe/Käse/Schinken/Ei/
Erbsenschoten/Artischoke/Fenchel

Bowl Bonheur 13,5
Süßkartoffel/Spinat/rote Beete/Avocado/
schwarzer Sesam/panierter Ziegenkäse/Honig

Tarte Flambeé/Flammkuchen

Elsass/Schinken/Zwiebeln/Schnittlauch	7,50
Ziegenkäse/Rosmarin-Chili-Honig	9,50
Lachs/Lauch	11,5
Brie/Preiselbeeren	11,5
Kartoffel/Trüffelöl/Schinken/Käse	12,5
Rinderfilet/Roquefort/Birne	13,5

Hauptspeisen

Burger/French Style	
Rind/Roquefort/Birne/Salat/Brioche	14,5
Garnelen/Cocos-chili/Birne/Brioche	14,5
Räucherlachs/Rosmarinkartoffeln/Crème fraîche	12,5
Garnelen/Cocos-Chili/Bandnudeln	14,5

Dessert

Crème Brulée	5,5
Tarte des Hauses	3,5
Crêpe Suzette	7,5