CAFÉ ET PLUS

Espresso einfach /doppelt
3,50 / 4,50

Espresso Macchiato
einfach / doppelt *4,00 / 5,00*

Cappuccino *4,50*

Café Crème *3,90*

Café au Lait /
Latte Macchiato *5,50*

Heißer Kakao /
mit frischer Schlagsahne
4,90 / +0,80

Paris Chocolat Macchiato
Callebaut-Schokolade,
Milch, Espresso-Shot *6,50*

Vanille Chai Tea Latte
von One & Only
würziger Chai Tee
mit Milch und Vanille *5,50*

Matcha Latte *7,00*

Matcha Latte
mit Mango- oder
Himbeerpüree von Ponthier,
als Iced oder Hot *8,50*
Vanille Sirup Monin *+1,00*

Iced Café
doppelter Espresso mit Eis *5,50*

Iced Latte
einfacher Espresso mit Milch *5,50*

Alle Getränke wahlweise mit
Biokuh-, Reis-Kokos- oder Hafermilch

SÄFTE

Frisch gepresster Orangensaft
0,2l 5,90 · 0,4l 9,90

Bio-Voelkel Säfte / auch als Schorle
Apfel / Rhabarber / Maracuja / Orange
0,2l Glas 4,50 / Schorle 0,4l Glas 6,50

1 Glutenhaltiges Getreide **2** Krebs- & Krustentiere **3** Eier & Eierzeugnisse **4** Fisch & Fischerzeugnisse
5 Erdnüsse & Erzeugnisse **6** Sojabohnen & Erzeugnisse **7** Laktose & Milcherzeugnisse
8 Schalenfrüchte & Nusserzeugnisse **9** Sellerie & Erzeugnisse **10** Senf & Senferzeugnisse **11** Sesam & Erzeugnisse
12 Schwefeldioxid & Sulfite **13** Lupine & Erzeugnisse **14** Weichtiere & Erzeugnisse

Nachhaltig. Möglichst regional.

Immer hochwertig!

Unsere Leidenschaft für gute Qualität und
die französische Küche servieren wir täglich frisch
auf unseren Tellern.

Bon Appétit wünschen unsere Küchenchefs
Alexandre Morin & Silvio Richter

RESERVIERUNG:

www.cafe-de-paris.de/reservieren

Reservierungen sind ausschließlich zum Essen möglich,
die Reservierungsdauer beträgt 2 Stunden und Terrassen-
reservierungen können leider nicht angenommen werden.
Ab 7 Personen per E-Mail: info@cafe-de-paris.de

WIR FREUEN UNS AUF SIE

Bon appétit – und à bientôt
auf Instagram oder facebook

CAFÉ DE Paris
COLOGNE

PETIT-DÉJEUNER
FRÜHSTÜCK

Mo.–Fr. 9–12 Uhr · Sa.–So. 9–13 Uhr

PETIT-DÉJEUNER
FRÜHSTÜCK

Unsere handgekneteten Brötchen und Sauerteigbrote kommen von der Traditionsbäckerei Merzenich

Frühstück für ein oder zwei Personen
Mit gekochtem Schinken, Pastrami, Salami, Brie, Comté, Maasdamer, Konfitüren, Kokosjoghurt und weichem Ei. Dazu Brotkorb mit Croissant, Sauerteigbrot und Brötchen *16,90 / 29,90* [1,3,7,11]

Frühstück Vegetarisch für ein oder zwei Personen
Mit Brie, Comté, Maasdamer, Avocado-Creme, Dattelfrischkäse, kleine Açai-Bowl, Konfitüren, Kokosjoghurt und weichem Ei. Dazu Brotkorb mit Croissant, Sauerteigbrot und Brötchen *16,90 / 29,90* [1,3,7,11]

Unsere Empfehlung dazu:
Crémant Rosé *9,80 Glas · 55,00 Flasche*

Healthy Frühstück
Zwei Spiegeleier, Avocado, körniger Frischkäse, Salat, Kokosjoghurt mit Beeren und „Green Smoothie“ – dazu Sauerteigbrot und Vollkornbrot *16,90* [1,3,7,8,10]

NOS SMOOTHIES

Green Smoothie
aus Blattspinat, Ananas, Banane und Mango *0,2l 5,90*

Sunshine Smoothie
aus Pfirsich, Passionsfrucht und Mango *0,2l 5,90*

ŒUFS BROUILLÉS
RÜHREI

Rührei von drei Freilandeiern aus der Eifel, serviert mit Sauerteigbrot der Traditionsbäckerei Merzenich und französischer Gourmet-Butter
Wahlweise auch als Spiegeleier

Natur pur *8,90* [1,3,7]

mit kross gebratenen Baconstreifen *11,90* [1,3,7]

mit kross gebratenem Puten-Bacon *11,90* [1,3,7]

mit Räucherlachs *14,90* [1,3,4,7]

mit Spinat und Feta *12,90* [1,3,7]

mit Merguez *12,90* [1,3,7]

SPÉCIALITÉS
DU CHEF

Breakfast Burger Café de Paris
Brioche-Bun mit „Eggpatty“, Avocado-Creme, Salat und Senf-Mayo getoppt mit Tête de Moine *13,90* [1,3,7,10,11]
Wahlweise mit Pastrami oder knusprigem Bacon *15,90*

French Toast
Brioche mit Vanille-Creme und Zucker karamellisiert, serviert mit Beeren und Matcha-Chantilly *9,90* [1,3,7]

Œufs Bénédicte Jambon
Brioche belegt mit Babyspinat, gekochtem Schinken, zwei pochierten Eiern und Sauce hollandaise *15,90* [1,3,7]

Œufs Bénédicte Saumon
Brioche belegt mit Babyspinat, Räucherlachs, zwei pochierten Eiern und Sauce hollandaise *16,90* [1,3,7]

TARTINES
GOURMANDES

belegtes Sauerteigbrot der Traditionsbäckerei Merzenich

Le Saumon
Räucherlachs mit Avocado-Creme, Tomaten und Spiegelei *16,90* [1,3,4]

Le Bœuf Rouge
Pastrami mit Avocado-Creme, Tomaten und Spiegelei *15,90* [1,3]

Le Mäx
Gekochter Schinken mit Avocado-Creme, Tomaten und Spiegelei *14,90* [1,3]

„Paris, je t’aime“
mit Avocado-Creme, Tomaten und Spiegelei *11,90* [1,3,4]

CROISSANTS

Croissant Rührei
gefüllt mit Rührei und Comté-Käse *9,90*
Wahlweise auch mit Schinken, Puten-Bacon oder Pastrami *11,90* [1,3,7]

Croissant Montmartre
gefüllt mit Frischkäse, Avocado-Creme und pochiertem Ei, getoppt mit Sauce hollandaise und Salat *13,90* [1,3,7,10]

Croissant Classique
Knuspriges Croissant mit zwei Konfitüren und französischer Butter *6,90* [1,7]

BOWLS
DU MATIN

Chia-Pudding glutenfrei
Chia-Pudding mit Kokosmilch, Beeren und Mango-Espuma *9,90* [7]

Porridge Bowl glutenfrei & vegan
warmes Hafer-Porridge aus Hafermilch, Haferflocken, Haselnüssen, Chia-Samen und Apfel-Zimt *11,90* [8]

Açai-Bowl glutenfrei & vegan
Açai-Püree mit Banane, Granola, Beeren und Kokosraspel *14,90* [8]

PANCAKES
SOFT AND YUMMY

Mademoiselle
Drei Blaubeer-Pancakes, Kakaonibs und Sauce aus weißer Callebaut-Schokolade *9,90* [1,3,7]

Miss Lilly
Drei Pancakes mit Erdbeeren, Matcha-Chantilly und Sauce aus Callebaut-Schokolade *9,90* [1,3,7]

PETIT PLAISIER
EIN GLÄSCHEN DAZU?

Bouvet Crémant de Loire Blanc oder Rosé
Glas 9,80 · Flasche 55,00

Paris Spritz
St. Germain Holunderblütenlikör, Cremant Rosé, Soda, frische Beeren *12,80*

Lillet Wildberry
Lillet, Schweppes Wildberry, frische Beeren *9,80*

Lillet Rosé
Lillet Rosé, Frizzante, Schweppes White Peach *9,90*

Chandon Garden Spritz
Chandon Sparkling, Orange, Rosmarin *12,80*

Aperol Spritz
Aperol, Frizzante, Soda, Orange *9,80*

Fragen Sie auch gerne nach unserer separaten Wein- und Getränkekarte