DESSERT
DAS SÜSSE FINALE

Crème Brûlée à la Vanille de Tahiti
Tahiti-Vanillecreme mit Rohrzucker karamelisiert
serviert mit Cassis-Sorbet *9,90* [3,7]

Fondant au Chocolat
Warmes Schokoküchlein mit flüssigem Kern
Serviert mit Pistazieneis und Beeren *9,90* [1,3,7,8]

Tarte au Citron
Zitronentarte mit flambierten Baiserhauben
und frischen Himbeeren *9,90* [1,3,7]

Poire pochée avec Crème de Semoule
Pochierte Birne mit Grieß-Tonka-Creme,
dunkler Schokolade und Mandel *9,90* [7, 8]

FROMAGE
FÜR GENIESSER

Assiette de Fromages Français
Eine Auswahl aus französischen Käsespezialitäten
Comté, Reblochon, Bio-Camembert aus der Normandie,
Ziegenweichkäse, Tête de Moine und Morbier. Serviert mit
Dattelfrischkäse, Feigensenf, kandierten Walnüssen,
Gourmet-Butter und knusprigem Baguette *26,90* [7,8,10]

Unsere Leidenschaft gilt der authentischen
französischen Küche mit internationalen Einflüssen.
Mit größter Sorgfalt wählen wir täglich frische Zutaten
aus Frankreich und unserer Region aus, um Ihnen
ein Stück Savoir-vivre auf den Teller zu zaubern.

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

MENU
BONNE DÉGUSTATION

Mo.–Fr. ab 12 Uhr · Sa.–So. ab 13 Uhr

SOUPES

Soupe au Potiron
Kürbiscremesuppe mit Kokosmilch,
Kernöl und Kürbiskernen *9,90*

Soupe de Poisson
Unsere Fischsuppe mit kleinen Fischfilets, Garnele
und Miesmuschel dazu Rouille-Comté-Croûton *16,90* [1,2,3,4,10,14]

ENTRÉES

Burrata d'automne
Burrata mit Süßkartoffelcreme, bunten Cherrytomaten,
Granatapfel und knusprigem Granola *17,90* [7, 8]

Tartare de Betterave Rouge au Chèvre
Rote Bete Tatar mit Avocado, Ziegenkäsecreme,
Walnuss-Krokant und Rucola *15,90* [7, 8, 10]

Quiche aux Cèpes
Quiche mit Waldpilzen, Ziegenkäse und Lauch
Dazu ein kleiner Beilagensalat *16,90* [1,3,7,10]

Tartare de Bœuf
Tatar vom Edel-Rind mit einem Wachtelei, Schalotten,
Kapern und dazu mit gerösteter Brioche *18,90* [1,3,7,10]

Gambas „Pil Pil"
Black-Tiger-Garnelen in Chili-Knoblauch-Öl,
serviert mit krossem Knoblauchbrot *18,90* [1,2,7]

Tataki de Thon
Kurzgebratenes Thunfisch-Tataki, Mangogel, Wakame, Teriyaki-Sauce,
Forellen-Kaviar und hausgemachtes Wasabi-Eis *23,90* [3,4,6,7,11]

Huîtres Fines de Claire de l'Île de Ré
Frische Austern von der französischen Atlantikküste
serviert mit Vinaigrette und einer Zitrone [14]

6 Stück	12 Stück
24,90	*48,90*

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

PLATS PRINCIPAUX
UNSERE HAUPTSPEISEN

Escalope Viennoise
Zwei Kalbsschnitzel knusprig in Butterschmalz gebacken.
Serviert mit Wildpreiselbeermarmelade, frischer Zitrone
und Kartoffelsalat in Essig-Öl-Marinade *32,90* [1,3,7]

Cheeseburger Café de Paris
Gegrilltes Dry Aged Beef-Patty vom Premium-Rind
mit Brioche, Cheddar-Käse, Salat, Tomaten und Gewürzgurke
Serviert mit knusprigen Pommes Frites und Coleslaw *24,90* [1,3,7,11]
Wahlweise auch als Veggie Cheese Burger *24,90* [1,3,7,11]

Saumon Norvégien
Auf der Haut gebratenes norwegisches Lachsfilet
mit grünem Spargel, Jasmin-Reis und
Sauce Choron *26,90* [3,4,7]

Suprême Volaille de Maïs
Gebratene Maispoulardenbrust mit
wildem Blumenkohl, Rosmarinkartoffeln
und Meaux-Senf-Sauce *26,90* [7,8,9,10]

Magret de Canard
Französische Entenbrust mit Süßkartoffelcreme,
Baby-Möhren und Orangensauce *28,90* [7]

Ragoût de Cerf
Zartes Hirschragout mit Kartoffelpüree,
Wirsingkohl und Preiselbeeren *27,90* [7]

Loup de Mer
Zwei auf der Haut gebratene Wolfsbarschfilets mit Selleriecreme,
Gnocchi, Romanesco und Zitronen Beurre Blanc *24,90* [4, 7]

SALADES

Salade Alice
Salatvariation mit Cherry-Tomaten,
Gurke, Radieschen, gratiniertem Ziegenkäse,
Trauben und Granola *17,90* [7,8,10]

Salade César
Romanasalat mit Parmesan-Dressing,
gegrillter Hähnchenbrust, Puten-Bacon, Croûtons, Anchovis
und gekochten Wachteleiern *19,90* [1,3,4,7,10]

Salade Niçoise
Halbroher Thunfisch in Sesam, Romana-Salat,
grüne Bohnen, Kartoffel, Taggiasca-Oliven
und Wachtel-Ei *23,90* [3,4,10,11]

SPECIAL

Pièce de Bœuf
Premiumfleisch vom argentinischen Black Angus Rind
gegrillt auf dem Lavasteingrill, serviert mit einer Beilage,
einem Gemüse und einer Sauce.
Unsere Fleischsorten gibt es nur in Rare, Medium und Well Done.

Faux-filet Bifteck · Rindersteaks (240g)
Zwei Steaks aus dem Roastbeef geschnitten *41,90*

Filet de bœuf · Rinderfilet (180g)
Ein zartes Mittelstück aus dem edlen Filet *43,90*

Entrecôte · Rib Eye (250g)
Ein Steak aus dem hohen Rippenstück mit Fettkern *46,90*

Nos accompagnements au choix
Unsere Beilagen nach Wahl
Pommes Frites · Kartoffelpüree · Rosmarinkartoffeln
wilder Blumenkohl · grüner Spargel · Babymöhren
Pfeffersauce · Trüffel-Béarnaise · Meaux-Senf-Sauce

PÂTES PASTA

Tagliarini aux Truffes
Frische Tagliarini mit Trüffelsauce, Parmesan
und gehobeltem Trüffel *26,90* [1,3,7,9]

Tagliatelle aux Gambas
Frische Tagliatelle mit Black-Tiger-Garnelen,
Chili, Knoblauch und frischen Kräutern *26,90* [1,2,3,7]

Pâtes au Pesto
Frische Rigatoni mit Cashew-Basilikum-Pesto,
gerösteten Cashewkernen und getrockneten Tomaten *15,90* [1,3,8]
Wahlweise auch mit cremiger Burrata *18,90* [1,3,7,8]

Pâtes Café de Paris
Frische Rigatoni mit pikanter Tomaten-Basilikum-Sauce,
Chili und Kräutern *15,90* [1,3]
Wahlweise auch mit cremiger Burrata *18,90* [1,3,7]

Risotto au Potiron
Cremiges Risotto mit Hokkaidokürbis,
Parmesan und Kürbischips *17,90* [7]