

## VORSPEISEN UND KALTE PLATTEN PLANCHES

---

Aufschnittteller <i>Planche de charcuterie</i>	14.50
Serranoschinken, Enten-Rillettes mit Leber, Hartwurst, Lomo	
Käseteller mit 5 gereiften Käsen <i>Planche de 5 fromages affinés</i>	15.50
Aufschnitt- und Käseteller <i>Planche mixte</i>	17.50
Enten-Rillettes mit Leber, Serranoschinken, Hartwurst, 3 gereifte Käse	
Platte mit hausgemachter Entenleber <i>Planche de foie gras maison</i> ☺	17.50
Überbackener Camembert Honig, Apfelchutney <i>Camembert rôti</i>	12.00
Suppe des Tages <i>Potage du jour</i>	9.50
Gratinierte Zwiebelsuppe <i>Soupe à l'oignon gratinée</i>	9.50
Große Weinbergschnecken <i>Escargots belle grosseur</i> x 6 12.00	x 12 20.00

## GEMISCHTE SALATE SALADES COMPOSÉES ☺

---

Eiffelturm-Salat <i>Salade Tour Eiffel</i>	15.00
junge Salatblätter, Tomate, Schinken, Blaukäse, grüne Bohnen, Ei	
Caesar-Salat <i>Salade César</i>	15.50
Salatherzen, Hühnchen, Croutons, Parmesan, Caesar-Dressing	
Ziegenkäse-Salat <i>Salade de chèvre chaud</i>	14.50
junge Salatblätter, warmer Ziegenkäse, Serranoschinken, Honig	
Vegetarischer Salat <i>Salade végétarienne</i>	15.00
fein geschnittenes Gemüse, Avocado, Salat, Vinaigrette mit Olivenöl, Zitrone und Curry	

## HAUPTGERICHTE PLATS ☺

---

Entenbrust <i>Magret de canard</i>	17.00
Rotweinsauce, hausgemachtes Kartoffelpüree	
Gebratene Hühnchenbrust <i>Suprême de poulet</i>	15.50
mit Honig und grobkörnigem Senf, Kartoffelchen mit Thymian und Lorbeer	
Rindertatar <i>Tartare de bœuf</i> gewürzt <i>préparé</i> oder nicht <i>ou non</i>	16.50
junge Salatblätter, hausgemachte Pommes frites	
Schweinefilet mit Chorizo-Creme <i>Filet mignon de porc</i>	16.00
Risotto mit Parmesan	
Gebratene Innereienwurst aus Troyes <i>Véritable andouillette de Troyes</i>	15.50
mit Bauernsenf <i>moutarde à l'ancienne</i> oder ohne <i>grillée</i> , 10 Minuten Wartezeit, hausgemachte Pommes frites	
Linguine Bolognese <i>Linguine bolognaise</i>	14.00
Vegetarische Linguine mit Trüffel-Creme <i>Végé linguine</i>	17.50
Steinpilz, 12 Monate gereifter Parmesan, Rucola, Pinienkerne	

## VOM GRILL VIANDES ☺

---

T-Bone Steak für 2 personen <i>Côte de bœuf</i>	54.00
junge Salatblätter und hausgemachte Pommes frites, 15 Minuten Wartezeit	
Angus-Steak hausgemachte Pommes frites <i>Steak Angus</i>	16.50
Rinderrückensteak ~300g hausgemachte Pommes frites <i>Entrecôte</i>	21.00

Zusätzliche Beilage *Supplément accompagnement:*  
grüne Bohnen *haricots verts* oder hausgemachte Pommes frites *frites maison*  
oder Salat *ou salade* 4.80

---

Sauce nach Wahl *Sauces:* Sauce béarnaise oder Pfeffersauce *ou poivre*

## FISCHE POISSONS

---

Lachsrücken <i>Dos de saumon</i>	17.50
Tandoori-Sauce, hausgemachtes Kartoffelpüree mit Olivenöl	
Fish & Chips hausgemachte Pommes frites <i>Fish &amp; chips</i>	15.50

## HAMBURGER ☞

<b>Der Eiffelturm-Burger</b> <i>Le Tour Eiffel</i>	16.80
Rinderhackfleisch, Blaukäse, Rucola, Meaux-Senf, Honig, hausgemachte Pommes frites	
<b>Der Burger</b> <i>Le Burger</i>	einfach 16.00    doppelt 23.00
Rinderhackfleisch, Emmentaler, Essiggurke, Rucola, Tomate, rote Zwiebel, Burger-Sauce, hausgemachte Pommes frites	
<b>Der Vegetarier</b> <i>Le Végétarien</i>	16.80
Sojasteak, Rucola, Tomate, eingelegtes Gemüse mit Basilikum, hausgemachte Pommes frites	
<b>Hacksteak</b> hausgemachte Pommes frites <i>Steak haché</i>	13.50
<b>Hacksteak mit Spiegelei</b> hausgemachte Pommes frites <i>Steak haché à cheval</i>	14.50

## KÄSE FROMAGES

<b>Brie</b> <i>Brie</i> oder Pecorino mit Pfeffer <i>pecorino au poivre</i>	
oder Fourme d'Ambert Blaukäse <i>fourme d'Ambert</i> oder Cantal <i>Cantal</i>	
oder geaschter Ziegenkäse <i>chèvre cendré</i>	6.50
<b>Käseteller mit 5 gereiften Käsen</b> Salat	15.50
<i>Assiette de 5 fromages affinés</i>	

## HAUSGEMACHTE DESSERTS DESSERTS

<b>Tarte Tatin</b>	8.00	<b>Crêpes (2) mit Zucker</b>	5.50
<b>Cheesecake mit Philadelphia</b>		<i>Crêpes (2) au sucre</i>	
<b>Frischkäse</b>	8.50	<b>Crêpes (2) mit Schokolade</b>	6.00
<b>Profiterole mit Schokolade</b>	10.00	oder Schlagsahne	
<b>Schokoladekuchen</b>		<i>Crêpes (2) chocolat ou Chantilly</i>	
mit flüssigem Kern <i>Mi-cuit chocolat</i>	8.00	<b>Crêpes (2) mit Schokolade</b>	7.50
<b>Apfelkuchen</b> <i>Tarte aux pommes</i>	6.80	und Schlagsahne	
<b>Bauerntorte mit Karamelleis</b>	8.00	<i>Crêpes (2) chocolat et Chantilly</i>	
<i>Tarte paysanne</i>		<b>Crêpes (2) mit Schokolade</b>	9.00
<b>Crème brûlée</b>		und Banane	
mit Bourbon-Vanille	8.00	<i>Crêpes (2) chocolat et banane</i>	
<b>Ananastatar</b>	8.50	<b>Crêpes (2) mit Grand Marnier</b>	10.00
Grüntee- und Pfefferminzsirup,		flambiert	
Kokosnussei		<b>Crêpes (2) Karamell mit</b>	7.00
<i>Tartare d'ananas</i>		gesalzener Butter	
		<i>Crêpes (2) caramel beurre salé</i>	
		<b>Extra Schlagsahne</b> <i>Supp. Chantilly</i>	1.50

## EISCREMEN UND SORBETS

### GLACES ET SORBETS

<b>Milkshake</b> verschiedene Sorten	9.00
Vanille, Schokolade <i>chocolat</i> , Erdbeere <i>fraise</i> , Kaffee <i>café</i>	
<b>Milkshake Vanille und Banane</b> <i>Milk shake mixte</i>	11.00
<b>Extra Rum</b> <i>Supplément rhum</i>	4.50
<b>Café oder Chocolat Liégeois</b>	9.00
<b>Dame Blanche</b> Vanilleeis, Schlagsahne, heiße Schokolade	9.00
<b>Pfirsich Melba</b> <i>Pêche Melba</i>	9.50
Pfirsich, Vanilleeis, Schlagsahne, Erdbeersauce	
<b>Birne Helene</b> <i>Poire Belle-Hélène</i>	9.50
Birne, Vanilleeis, Schlagsahne, Schokoladesauce	
<b>Coupe Colonel</b> Zitronensorbet mit Wodka	11.00
<b>Coupe parisienne</b> 3 Kugeln nach Wahl	9.00
Vanille, Kaffee <i>café</i> , Schokolade <i>chocolat</i> , Pistazie <i>pistache</i> , Karamell <i>caramel</i> , Joghurt <i>yaourt</i> , Zitrone <i>citron</i> , Erdbeer <i>fraise</i> , Passionsfrucht <i>fruit de la passion</i> , Kokosnuss <i>coco</i> , Weinbergpfirsich <i>pêche de vigne</i>	
<b>Banana Split</b> Banane, Vanille-, Erdbeer- und Schokoladeeis, Schokoladesauce, Schlagsahne	10.00