

**MENU DU CHEF**  
- 35 € -

ENTRÉE\*  
+ SUGGESTION DU CHEF  
+ DESSERT\*  
\*au choix sur la carte

Café  
de  
Paris

**· CARTE ·**

**ENTRÉES**

- LA VÉRITABLE SALADE CAESAR Sucrine, parmesan, croûtons, sauce Caesar  12,00 €  
SUPPLÉMENT POULET 3,00 €
- VELOUTÉ DE POTIRON À LA MUSCADE, BRISURES DE CHÂTAIGNES 12,00 €
- GRATINÉE À L'OIGNON 14,00 €
- SALADE DE CAMEMBERT FRIT Pomme Granny Smith et cerneaux de noix de pecan 16,00 €
- CARPACCIO DE BŒUF, PARMESAN ET ROQUETTE entrée 16,00 € plat 20,00 €


**PLATS**

- FILET DE LIEU RÔTI, MOUSSELINE DE CÈLERI, ÉMULSION CURRY 24,00 €
- PÊCHE DU MOMENT ET GARNITURE DE SAISON  22,00 €
- BURGER DE FABRICE © Buns de maïs, bœuf haché dry-aged 180gr, sauce secrète, tomate, laitue, cornichons, frites maison 25,00 €  
SUPPLÉMENT BACON ET FROMAGE 1,50 €  bacon fermier croustillant, comté affiné
- CASSOULET TOULOUSAIN, RECETTE FAMILIALE DE FABRICE Haricots tarbais Label Rouge, confit de canard, saucisse de Toulouse, saucisse de couennes  29,00 €
- PIÈCE DE BŒUF BLACK ANGUS, SAUCE DU CHEF ©, FRITES MAISON, SALADE 29,00 €
- ESTOUFFADE BOURGUIGNONNE DE SANGLIER, TAGLIATELLES FRAICHES 24,00 €
- PLAT DU JOUR  18,00 €

**DESSERTS**

- PÂTISSERIE DU JOUR 7,00 €
- PANACOTTA À LA VANILLE ET COULIS DE MANGUE 6,00 €
- CARROT CAKE AUX ÉPICES  7,50 €
- TARTE AU CHOCOLAT 8,00 €
- CAKE À L'ORANGE ET GRAND MARNIER 7,50 €

**POUR LES PETITES FAIMS** AVEC SALADE VERTE

- CROQUE-MONSIEUR GOURMAND Pain de campagne, sauce du Chef, jambon blanc Ibérique, emmenthal  16,00 €
- CROQUE CHÈVRE Pain de campagne, sauce du Chef, bœuf séché, fromage de chèvre 15,00 €
- TARTE FLAMBÉE Lardons fumés, crème, oignons, Munster 15,00 €

**INSTANT SUCRE**

- CRÊPE MAISON 7,00 €  
• Pâte à tartiner au chocolat  
• Confiture maison  
• Sucre citron
- CRÊPE AU SUCRE 5,00 €

**INSTANT GLACE**

- TOPPINGS  
Caramel, chocolat, chantilly, noisettes
- POT DE GLACE MAISON 6,00 €  
Chocolat, vanille pistache ou café
- POT DE SORBET MAISON 6,00 €  
Fraise, citron ou pêche de vigne

**LES BULLES**

	Coupe (12,5 cl)	Bouteille (75 cl)
CRÉMANT DU LUXEMBOURG, GALES JUBILÉ RIESLING	8,00 €	45,00 €
CREMANT DU LUXEMBOURG, ALICE HARTMANN	14,00 €	75,00 €
CHAMPAGNE BRUT CLASSIC, MAISON DEUTZ	17,00 €	95,00 €

**VINS ROSÉS**

Année	Vin	Verre (15 cl)	Bouteille (75 cl)
2017	FAUGÈRES - FROU FROU - ANCIENNE MERCERIE	8,00 €	38,00 €
2017	M DE MINUTY	9,00 €	43,00 €
2017	BANDOL - DOMAINE DE L'OLIVETTE	11,00 €	52,00 €

**VINS BLANCS**

Année	Vin	Verre (15 cl)	Bouteille (75 cl)
2017	IGP HAUTERIVES - DOMAINE DE LA BOUYASSE	5,00 €	23,00 €
2017	TOURAINÉ - SAUVIGNON - CLOS ROUSSELY	6,50 €	30,00 €
2017	LANGUEDOC - CHARDONNAY - L'ARTISAN - LAURENT MIQUEL	7,00 €	32,00 €
2015	RIESLING - LOZANGE - DOMAINE MATHÉS	8,00 €	38,00 €
2017	PINOT GRIS - CLOS DES EGLANTIERS	8,00 €	38,00 €

**VINS ROUGES**

Année	Vin	Verre (15 cl)	Bouteille (75 cl)
2015	CÔTES DU RHÔNE - GUIGAL	6,50 €	30,00 €
2016	DOGAJOLO ROSSO - TOSCANE - DOMAINE CARPINETO	7,00 €	32,00 €
2016	LANGUEDOC - L'ARTISAN - LAURENT MIQUEL	8,00 €	38,00 €
2014	BORDEAUX CÔTES DE FRANCS - LA CLAVERIE	9,00 €	42,00 €
2016	PINOT NOIR - STADTBREDIMUS CEP D'OR	9,50 €	45,00 €

Une carte répertoriant les allergènes présents dans nos plats est disponible sur simple demande - Prix en euros nets, taxes & service compris  
www.cafedeparis.lu - Réservations au 26 20 37 70


**CHEF MENU**  
- 35 € -

STARTER\*  
+ CHEF SUGGESTION  
+ DESSERT\*  
\*choose from the menu

Café  
de  
Paris

• MENU •

STARTERS

- THE ORIGINAL CAESAR SALAD *Sucrine salad, Parmesan, croutons, Caesar sauce*  12,00 €  
EXTRA CHICKEN 3,00 €
- PUMPKIN SOUP WITH NUTMEG, CHESTNUTS CHIPS 12,00 €
- ONION GRATINATED SOUP 14,00 €
- FRIED CAMEMBERT SALAD, GRANNY SMITH APPLE AND PECAN NUTS 16,00 €
- BEEF CARPACCIO, PARMESAN CHEESE AND ARUGULA SALAD starter 16,00 € main course 20,00 €


DISHES

- ROASTED POLLACK FILLET, CELERY MOUSSELINE, CURRY FOAM 24,00 €
- CATCH OF THE DAY, SEASONAL SIDE DISH  22,00 €
- FABRICE'S BURGER © Corn buns, 180gr dry-aged ground beef, secret sauce, tomato, lettuce, pickles, homemade French fries  25,00 €  
EXTRA BACON AND CHEESE 1,50 €  
Crispy farm bacon, aged Comté cheese
- CASSOULET FROM TOULOUSE, FABRICE FAMILY RECIPE *Red Label*  29,00 €  
Tarbais beans, duck confit, Toulouse sausage, rind sausage
- BLACK ANGUS BEEF, CHEF'S SAUCE ©, HOMEMADE FRENCH FRIES, SALAD 29,00 €
- BOAR BURGUNDIAN ESTOUFFADE, FRESH TAGLIATELLE 24,00 €
- DAILY SPECIAL  18,00 €

DESSERTS

- DAILY SPECIAL PASTRY 7,00 €
- VANILLA PANNA COTTA WITH MANGO COULIS 6,00 €
- CARROT CAKE WITH SPICES 7,50 €
- CHOCOLATE TART  8,00 €
- ORANGE AND GRAND MARNIER CAKE 7,50 €

QUICK SNACK WITH SALAD

- GOURMET TOASTED SANDWICH *Country bread, Chef's sauce, Iberico ham, Emmenthal cheese* 16,00 €
- GOAT CHEESE TOASTED SANDWICH *Country bread, Chef's sauce, natural dried beef, goat cheese*  15,00 €
- FLAMBEED TART *Smoked bacon, cream, onions and munster cheese* 15,00 €

SOMETHING SWEET

- HOMEMADE CREPE 7,00 €  
• Chocolate spread  
• Homemade jam  
• Sugar & Lemon
- CREPE WITH SUGAR 5,00 €

SOMETHING FROZEN

- TOPPINGS  
*Caramel, chocolate, whipped cream, nuts*
- HOMEMADE ICE-CREAM 6,00 €  
*Chocolate, vanilla, pistachio, coffee*
- HOMEMADE SORBET 6,00 €  
*Strawberry, lemon, vine peach*

BUBBLES

	Glass (12,5 cl)	Bottle (75 cl)
CRÉMANT DU LUXEMBOURG, GALES JUBILÉ RIESLING	8,00 €	45,00 €
CREMANT DU LUXEMBOURG, ALICE HARTMANN	14,00 €	75,00 €
CHAMPAGNE BRUT CLASSIC, MAISON DEUTZ	17,00 €	95,00 €

WINES  
ROSÉS

	Glass (15 cl)	
2017 FAUGÈRES - FROU FROU - ANCIENNE MERCERIE	8,00 €	38,00 €
2017 M DE MINUTY	9,00 €	43,00 €
2017 BANDOL - DOMAINE DE L'OLIVETTE	11,00 €	52,00 €

WINES  
WHITE

2017 IGP HAUTERIVES - DOMAINE DE LA BOUYASSE	5,00 €	23,00 €
2017 TOURAINE - SAUVIGNON - CLOS ROUSSELY	6,50 €	30,00 €
2017 LANGUEDOC - CHARDONNAY - L'ARTISAN - LAURENT MIQUEL	7,00 €	32,00 €
2015 RIESLING - LOZANGE - DOMAINE MATHÉS	8,00 €	38,00 €
2017 PINOT GRIS - CLOS DES EGLANTIERIS	8,00 €	38,00 €

WINES  
RED

2015 CÔTES DU RHÔNE - GUIGAL	6,50 €	30,00 €
2016 DOGAJOLO ROSSO - TOSCANE - DOMAINE CARPINETO	7,00 €	32,00 €
2016 LANGUEDOC - L'ARTISAN - LAURENT MIQUEL	8,00 €	38,00 €
2014 BORDEAUX CÔTES DE FRANCS - LA CLAVERIE	9,00 €	42,00 €
2016 PINOT NOIR - STADTBREDIMUS CEP D'OR	9,50 €	45,00 €