

MENU GOURMAND 35 €


ENTRÉE
+
PLAT DU CHEF ou PÊCHE DU JOUR
+
DESSERT
au choix sur la carte

Café
de
Paris

SERVICE
NON-STOP
DE 12H À 22H

• MENU •

ENTRÉES

LA VÉRITABLE SALADE CAESAR <i>Sucrine, parmesan, croûtons, sauce Caesar</i>	11,00 €
SUPPLÉMENT POULET 3,00 €	
FEIERSTENGZALOT 	14,00 €
AVOCAT ET CREVETTES COCKTAIL	16,00 €
CRÉMEUX D'AUBERGINES ET CHÈVRE FRAIS <i>aux herbes</i>	15,00 €
CARPACCIO DE BŒUF, PARMESAN ET ROQUETTE	entrée 16,00 € plat 20,00 €


PLATS

PAVÉ DE CABILLAUD, RATATOUILLE FINE ET CHORIZO	23,00 €
PÊCHE DU MOMENT ET GARNITURE DE SAISON	21,00 €
BURGER DE FABRICE © <i>Buns de maïs, bœuf haché dry-aged 180gr, sauce secrète, tomate, laitue, cornichons, frites maison</i>	25,00 €
SUPPLÉMENT BACON ET FROMAGE 1,50 €  <i>bacon fermier croustillant, comté affiné</i>	
CASSOULET TOULOUSAIN, RECETTE FAMILIALE DE FABRICE <i>Haricots tarbais Label Rouge, confit de canard, saucisse de Toulouse, saucisse de couennes</i> 	29,00 €
PIÈCE DE BŒUF BLACK ANGUS, SAUCE DU CHEF ©, FRITES MAISON, SALADE	29,00 €
PLAT DU JOUR	17,00 €

DESSERTS

PÂTISSERIE DU JOUR	7,00 €
FÉNÉTRA <i>Amandes, abricots et citrons confits</i> 	8,00 €
BABA AU RHUM, CHANTILLY VANILLE	8,00 €
CONFIT DE POMME ET COING À LA VANILLE	6,50 €
CHEESECAKE VEGAN AU CHOCOLAT	7,50 €
CAKE MOELLEUX AU CITRON ET NOISETTES	6,50 €

POUR LES PETITES FAIMS AVEC SALADE VERTE

CROQUE-MONSIEUR GOURMAND <i>Pain de campagne, sauce du Chef, jambon blanc Ibérique, emmenthal</i> 	16,00 €
CROQUE CHÈVRE <i>Pain de campagne, sauce du Chef, bœuf séché, fromage de chèvre</i>	15,00 €
FOCACCIA TOASTÉE, <i>Tapenade d'olive, jambon cru, roquette et manchego</i>	18,00 €

INSTANT SUCRÉ

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

INSTANT GLACÉ

POT DE GLACE MAISON	6,00 €
<i>Chocolat, vanille pistache ou café</i>	
POT DE SORBET MAISON	6,00 €
<i>Fraise, citron ou pêche de vigne</i>	

LES
BULLES

	Coupe (12,5 cl)	Bouteille (75 cl)
CRÉMANT DU LUXEMBOURG, GALES JUBILÉ RIESLING	8,00 €	45,00 €
CHAMPAGNE BRUT CLASSIC, MAISON DEUTZ	16,00 €	90,00 €

VINS
ROSES

		Glass (15 cl)	
2016	FAUGÈRES - FROU-FROU - L'ANCIENNE MERCERIE	7,00 €	34,00 €
2016	M DE MINUTY	9,00 €	43,00 €

VINS
BLANCS

2015	RIESLING THILL'S - WINTRANGE FELSBERG	7,50 €	35,00 €
2015	PINOT GRIS - CLOS DES EGLANTIERS	8,00 €	38,00 €
2015	LANGUEDOC - CHARDONNAY - L'ARTISAN - LAURENT MIQUEL	6,50 €	30,00 €
2016	IGP HAUTERIVES - DOMAINE DE LA BOUYASSE	5,00 €	23,00 €
2016	TOURAINÉ - SAUVIGNON - CLOS ROUSSELY	6,00 €	28,00 €

VINS
ROUGES

2013	CÔTES DU RHÔNE - GUIGAL	6,00 €	28,00 €
2013	NERO D'AVOLA - SICILE - KUDYAH - TERRE DI GIURFO	9,50 €	45,00 €
2015	LANGUEDOC - L'ARTISAN - LAURENT MIQUEL	7,50 €	36,00 €
2014	CAHORS - CHÂTEAU DU CÈDRE HÉRITAGE	6,00 €	28,00 €
2014	BORDEAUX CÔTES DE FRANCS - LA CLAVERIE	8,00 €	38,00 €

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

GOURMET MENU 35 €

STARTER
+
CHEF'S DAILY SPECIAL OR CATCH OF THE DAY
+
DESSERT
choose from the menu

Café de Paris

NON-STOP SERVICE

FROM NOON TO 10PM

• MENU •

STARTERS

- THE ORIGINAL CAESAR SALAD** Sucrine salad, Parmesan, croutons, Caesar sauce 11,00 €
EXTRA CHICKEN 3,00 €
- FEIERSTENGZALOT**, Luxembourgish cold meat salad 14,00 €
- AVOCADO AND SHRIMP COCKTAIL** 16,00 €
- EGGPLANT AND FRESH GOAT CHEESE** with herbs 15,00 €
- BEEF CARPACCIO, PARMESAN CHEESE AND ARUGULA SALAD** starter 16,00 € main course 20,00 €



DISHERS

- COD FILLET, RATATOUILLE AND CHORIZO** 23,00 €
- CATCH OF THE DAY, SEASONAL SIDE DISH** 21,00 €
- 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 €
Tarbaïs beans, duck confit, Toulouse sausage, rind sausage
- BLACK ANGUS BEEF, CHEF'S SAUCE** ©, HOMEMADE FRENCH FRIES, SALAD 29,00 €
- DAILY SPECIAL** 17,00 €



MADE IN TOULOUSE

DESSERTS

- DAILY SPECIAL PASTRY** 7,00 €
- FENETRA** Toulouse specialty with almonds, apricots and candied lemon 8,00 €
- RUM BABA, VANILLA WHIPPED CREAM** 8,00 €
- APPLE, QUINCE AND VANILLA CANDIED** 6,50 €
- VEGAN CHOCOLATE CHEESE CAKE** 7,50 €
- LEMON AND HAZELNUT PLUM CAKE** 6,50 €



MADE IN TOULOUSE

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 €
- TOASTED FOCACCIA** with olive tapenade, prosciutto, arugula salad, Manchego cheese 18,00 €



SOMETHING SWEET

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

SOMETHING FROZEN

- 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 €
CHAMPAGNE BRUT CLASSIC, MAISON DEUTZ		16,00 €	90,00 €

WINES ROSÉS

		Glass (15 cl)	
2016	FAUGÈRES - FROU-FROU - L'ANCIENNE MERCERIE	7,00 €	34,00 €
2016	M DE MINUTY	9,00 €	43,00 €

WINES WHITE

2015	RIESLING THILL'S - WINTRANGE FELSBERG	7,50 €	35,00 €
2015	PINOT GRIS - CLOS DES EGLANTIERS	8,00 €	38,00 €
2015	LANGUEDOC - CHARDONNAY - L'ARTISAN - LAURENT MIQUEL	6,50 €	30,00 €
2016	IGP HAUTERIVES - DOMAINE DE LA BOUYASSE	5,00 €	23,00 €
2016	TOURAINÉ - SAUVIGNON - CLOS ROUSSELY	6,00 €	28,00 €

WINES RED

2013	CÔTES DU RHÔNE - GUIGAL	6,00 €	28,00 €
2013	NERO D'AVOLA - SICILE - KUDYAH - TERRE DI GIURFO	9,50 €	45,00 €
2015	LANGUEDOC - L'ARTISAN - LAURENT MIQUEL	7,50 €	36,00 €
2014	CAHORS - CHÂTEAU DU CÈDRE HÉRITAGE	6,00 €	28,00 €
2014	BORDEAUX CÔTES DE FRANCS - LA CLAVERIE	8,00 €	38,00 €