

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	CHEF SUGGESTION	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	CHEF SUGGESTION	18,00 €



MADE IN TOULOUSE

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

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

2017	IGP HAUTERIVES - DOMAINE DE LA BOUYSSÉ	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 EGLANTIER	8,00 €	38,00 €

VINS ROUGES

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	CHEF SUGGESTION	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 €
	Tarbaix 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	CHEF SUGGESTION	18,00 €



MADE IN
TOULOUSE

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 EGLANTIER	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 €