

## Les Entrées – Vorspeisen

...in Frankreich geht ohne Vorspeise einfach gar nichts, sicher ist das auch der Grund, warum gerade die Vorspeisen mit so viel Liebe und Geschmack gemacht werden. Ja – und manchmal reicht sogar nur eine Vorspeise und ein Schluck guter Wein dazu um glücklich zu sein...

### **...Baguette-la 1ère corbeille compris, à partir de la 2ème**

...Baguette – der 1. Korb ist kostenlos, ab dem Zweiten kostet jeder Korb..... 1.0

### **...Couvert-Rillettes ou Fromage frais aux herbes**

...Couvert – Rillettes ( hausgemachtes Schmalz) oder Kräuterquark..... 2.0

### **...Les huitres Tsarskaya, fine de claire médaille d´or, avec vinaigre de framboise aux échalottes et citron**

...Tsarskaya, fine de claire Austern, Medaille d`Or, pro Stück serviert mit Chalotten – Vinaigrette und Zitrone..... 2.8

### **...Escargots de bourgogne**

...Weinbergschnecken de la bourgogne mit Cafe-de-paris-Butter..... 8.0

### **...Terrine de foie gras maison à la gelée de pineau des Charentes**

...Terrine de foie gras und Pineau des Charentes Gelee fein marinierte Gänseleber aus eigener Herstellung..... 15.8

## Salade – Salate

### **...Salade de marché**

...Frische Marktsalate mit gerösteten Kernen und Croutons..... 5.5

### **...Salade de Cresson aux Lardons et Champignons**

...Frischer Salat mit Wildkräutern, gebratenem Speck und Champignons..... 9.5

### **...Bouquet de salade au chevre chaud gratiné**

...Salatbouquet mit gratiniertem Ziegenkäse und Apfelwürfel unser absoluter Klassiker..... 9.0

### **...Salade au Saumon mariné fait maison**

...Frischer Salat mit hausgebeiztem Irischen Lachs..... 12.0

### **...Salade de saion et G a m b a s grilles**

...Frischer Salat der Saison mit Kräutern und gebratenen Scampis..... 13.0

## Les Soupes – Suppen & Ravioli

### **...Traditionelle Soupe de poissons marseillaise avec ses croutons et sa rouille**

...Marseiller Fischsuppe traditionelle Suppe mit Mittelmeerfischen von der Côte d´Azur..... 9.5

### **...Raviolis „Maison“**

...Hausgemachte Raviolis mit saisoneller Füllung, Basilikum und Parmesan..... 12,5

## Special pour nous petits clients für unsere kleinen Gäste

<b>...Escaloppe viennoise avec frites</b>	
...Schnitzel mit Pommes frites „für den Löwenhunger“ .....	9,5
<b>...Coupe de glace avec s m a r t i e s</b>	
...Zwei Kugeln Eis mit bunten Smarties „just for fun“ .....	4.0

## Rotisserie – Spezialitäten vom Grill

<b>...Selle de porc aux herbes</b>	
...Lende vom Französischem Freilandferkel mit Kräuter.....	12.0
<b>...Selle de boeuf, beurre café de paris</b>	
...Rinderrücken vom Black Angus mit Cafe de Paris Butter.....	18.0
<b>...Entrecôte, sauce au poivre</b>	
...Rib eye Steak in Pfeffersauce.....	18.0
<b>...Saumon Irlandais grillé, à l´huile d´olive et citron</b>	
...Irischer Lachs an der Gräte gegrillt mit Olivenöl und Zitrone.....	16.0
<b>...Filet de Sandre grillé au Basilic et Tomates Cherry</b>	
...Zander vom Grill mit Basilikum und Cherrytomaten.....	16.0
<b>gerne gewählte Klassiker:</b>	
<b>...Agneau braisé aux herbes servi dans sa casserole</b>	
...Geschmortes Provence Lamm im Topf serviert mit frischen Kräutern.....	14.5
<b>...Coq au vin sauce vin rouge</b>	
...Coq au vin – Feine Bresse Poularde in deftiger Rotweinjus.....	16.0
<b>...Joues de boeuf braisées au pinot noir-label de qualité charolais</b>	
...Joues de boeuf - Rinderbacken in Pinot Noir geschmort vom besten Charolais Rind.....	17.0

## Garnitures – Beilagen...

**...können Sie – so wie in Frankreich üblich – alle zum gleichen Preis für nur 3 Euro 70 bestellen:**

<b>Epinard -</b>	Blattspinat
<b>Pomme de terre vapeur aux sel de mer -</b>	Meersalzkartoffeln
<b>Fenouille grillée –</b>	Gegrillter Fenchel
<b>Couscous aux légumes –</b>	Gemüse Cous Cous
<b>Accompagnement du jour –</b>	Tagesbeilage
<b>Ratatouille –</b>	Ratatouille
<b>Pommes Frites –</b>	Pommes frites
<b>Gratin dauphinois –</b>	Gratinierte Kartoffeln
<b>Légumes du marché –</b>	Markt Gemüse

## Desserts et Fromage – Dessert & Käse

### **...Saveurs fromagères**

...Wechselnde Auswahl von Französischem Edlkäse mit Apfel und glasierten Walnüssen..... 12.7

### **...Creme Brûlée**

... Vermutlich „**die Beste**“ in ganz München - Gebrannte Vanillecreme mit Früchten..... 9.5

### **...Mousse au Chocolat mit Früchten**

...Der französische Klassiker unter den Desserts..... 9.5

### **...Gâteau au chocolat**

...Klassischer lauwarmer Schokoladenkuchen auf Vanillesauce..... 10.0

### **...Tarte flambée Dessert – pomme, creme fraiche, sucre de canne et Calvados**

... **Dessertflammkuchen** – mit aromat. Äpfeln, crème fraiche, braunem Rohrzucker, Zimt und Calvados – **gerne auch zu Zweit oder zu Dritt als feine Nachspeise** - ..... 12.0

## Crème glacée – Eisspezialitäten

### **...Une boule de glace servi dans une coupe argent**

...Eine Kugel Eis im Silber Cup serviert – wahlweise verschiedene Sorten..... 2.5

### **...Coupe de Glace - Paris**

...Eiscup Paris – frische Erdbeeren mit Vanille-,Schokoladen- und Walnuss-Eis..... 8.5

### **...Coupe de Glace – Côte d`Azur**

...Eiscup Côte d`Azur – Saisonfrüchte mit erfrischend. Eis (Zitrone, Erdbeere, Himbeere)..... 9.0

## Wir organisieren mit Ihnen natürlich auch gerne... **Ihre Geburtstags-, Familien- oder Firmenfeiern.**

Genau so, wie Sie sich das vorstellen und mit Sicherheit auch in einem gut bezahlbaren Rahmen.



LESUD

**DAS FRENCH – STYLE BISTRO**

---

Alle Preise sind in Euro, sie beinhalten 19% Mehrwertsteuer und das Bedienungsgeld. Zu Ihrer eigenen Sicherheit müssen Sie sowohl für alle EC-Karten, als auch für die neuen KREDIT-Karten Ihre PIN-Code-Nr. eingeben, sonst können wir leider nur Barzahlung akzeptieren. Vielen Dank für Ihr Verständnis.