



ザ・パリスクラブ・レストラン×麵処匠

ENTRÉES

BOUILLABAISE _ 18
SAUCE ROUILLE
FENCHELSALAT

LE PETIT TARTARE _ 17
DER KLASSIKER
IN KLEIN [100 GR]

**MISO KAROTTEN
TARTARE [VEGAN]** _ 15
GERÄUCHERTE KAROTTE | SELLERIE

ROMANASALAT _ 15
COMTÉ | TOMATE | GURKE

**AUSTERN NO°3 [FINE DE CLAIRE]
STÜCK** _ 4.50 | ½ DUTZEND _ 25

THUNFISCH-TATAR [120 GR] _ 19
INGWER-SOJASAUCE | SHIZO | WASABI

LES RAMEN

**BOUILLABAISE
MEERESFRÜCHTE** _ 25
OKTOPUS | GARNELE
FENCHEL | PASPIERRE

PERLHUHN-DASHI _ 26
PERLHUHNBRUST | TRÜFFEL
AJITAMA | YUZU

**ENTE &
PERLHUHN-DASHI** _ 26
ENTENBRUST | AJITAMA
SOJASPROSSEN | LAUCH

SAPPORO MISO _ 24
[TAKUMI KLASSIKER]
SCHWEINEBAUCH
FRÜHLINGSZWIEBELN
AJITAMA | RÖSTZWIEBELN

LES TARTARES

200 GR | AVEC FRITES

DU CHEF _ 26
DER KLASSIKER

TARTARE PARIS CLUB _ 32
AM TISCH ZUBEREITET

THE PARIS CLUB MENU

_ 57

ENTRÉE NACH WAHL

BOEUF BRAISÉ
ODER
GEBRATENER STEINBUTT

CRÈME BRÛLÉE & CAFÉ

PLAT PRINCIPAL

BOEUF BRAISÉ _ 32
GESCHMORTE RINDERBACKE
SELLERIECREME | SPITZKOHL | SENFJUS

GEBRATENER STEINBUTT _ 33
SPINAT | ERBSE | SCHNITTLAUCHPÜREE
BEURRE BLANC | LACHS KAVIAR

STEAK FRITES MIT SAUCE BEARNAISE
ENTRECÔTE [260 GR] _ 39
RUMPSTEAK [260 GR] _ 39
FILET [200 GR] _ 47

GEGRILLTER BLUMENKOHL [VEGAN] _ 26
BLUMENKOHLCREME | RAUCHMANDEL
ZITRONENGRAS-SAUCE

GETRÜFFELTES PERLHUHN SUPRÊME _ 32
POMMES MILLE FEUILLE | WILDER BROKKOLI
SCHALOTTE | SCHNITTLAUCH-MAYONNAISE

GNOCCHI A LA PARISIENNE _ 24
SAUCE PARMESAN | ERBSEN
CHAMPIGNONS | KRÄUTERÖL