



CAFE DE PARIS
MONTE-CARLO



Oktoberfest

LA CARTE

SOUPES SUPPEN / SOUP / MINESTRE

Consommé de bœuf à la moelle et crêpes en julienne 19 €

Rinderkraftbrühe mit Mark und Frittaten
Consommé of beef with bone marrow and thinly-shredded crepes
Brodo di manzo con midollo e julienne di crepe

Velouté de pommes de terre, oignons croustillants et lard fumé 17 €

Kartoffelsuppe mit knusprigen Zwiebeln und geräuchertem Speck
Potatoes velouté with crispy onions and smoked bacon
Crema di patate con cipolle croccanti e pancetta affumicata

HORS-D'ŒUVRES VORSPEISEN / ANTIPASTI

Terrine de cochon à la bière et légumes acidulés 19 €

Schweineterrine mit Bier und sauer eingelegtem Gemüse
Pork terrine with beer and tangy vegetables
Terrina di maiale alla birra e verdure

Truite fumée, salade de pommes de terre, betterave et pomme verte 23 €

Geräuchertes Forellenfilet mit Kartoffelsalat, rote Beete und grüner Apfel
Smoked trout filet with potatoes, beetroot and apple
Filetto di trota affumicata con patate, barbabietole e mele

Assortiment de charcuteries et spécialités bavaroises 29 €

Jambon cru, saucisse fumée épicée, saucisse de foie de veau, speck, terrine de cochon à la bière, Obatzda, rôti de porc avec crème au raifort et radis
Bayerische Schmankerl: Rohschinken, würzige Räucherwurst, Kalbsleberwurst, Speck, Schweineterrine mit Bier, Obatzda, Schweinebraten mit Meerrettichcreme und Radieschen
Bavarian cold cuts : raw ham, spicy smoked sausage, liver sausage, Obatzda, speck, pork terrine with beer, roast pork with horseradish cream and radish
Affettato misto : prosciutto crudo, salsicce affumicate alle spezie, speck, salsiccia di fegato, Obatzda, terrina di maiale alla birra, maiale arrosto con crema di rafano

PLATS CHAUDS

HAUPTGERICHTE / MAIN COURSES / PIATTI CALDI

Saucisses bavaroises grillées à la moutarde aigre-douce 35 €
Choucroute et pomme purée

Bayerische Bratwürste mit süßem Senf, Sauerkraut und Kartoffelpüree
Grilled bavarian sausage with sweet and sour mustard, sauerkraut and mashed potatoes
Salsicce bavarese grigliate con senape, crauti guarniti e purè di patate

Jambonneau laqué aux épices, choucroute et pommes sautées 38 €

Gewürzlackierte Schweinshaxe mit Sauerkraut und Bratkartoffeln
Glazed knuckle of ham with spices, sauerkraut and sauteed potatoes
Prosciutto glassato con spezie, crauti e patate saltate

Coquelet fermier rôti à la bière, salade de pommes de terre et oignons frits 38 €

In Bier gebratenes Stubenküken mit Kartoffelsalat und Röstzwiebeln
Roasted free-range cockerel with beer, potato salad and fried onions
Galletto arrosto con birra, insalata di patate e cipolle fritte

Paleron de bœuf braisé au vin rouge et genièvre, Confit de choux rouge et pommes vapeur 39 €

Rinderschulter, in Rotwein und Wacholder geschmort, mit Rotkohlkönfit und Salzkartoffeln
Chuck braised in red wine and juniper berry, glazed red cabbage and steamed potatoes
Spalla di manzo brasato al vino rosso e bacca di ginepro, cavolo rosso candito e patate al vapore

Filet de sandre en croûte de moutarde, Sauce au riesling et purée de pommes de terre 40 €

Zanderfilet in Senfkruste mit Rieslingsauce und Kartoffelpüree
Sauteed fillet of pike-perch in mustard crust, Riesling sauce and mashed potatoes
Filetto di luccio in crosta di senape, salsa al Riesling e purè di patate

Choucroute royale "Café de Paris" au Riesling 42 €

Garniertes Rieslingsauerkraut "Café de Paris"
Sauerkraut "Café de Paris"
Crauti guarniti "Café de Paris"

DESSERTS

NACHSPEISEN / DESSERTS / DOLCI

Forêt-Noire aux griottines 13 €

Schwarzwälder Kirschtorte
Black forest gateau
Dolce di cioccolato e panna con amarene

Tarte au fromage blanc et spéculoos, confit de fruits rouges, sauce cannelle 12 €

Käsekuchen mit Spekulatius, Beerenkonfit und Zimtsoße
Speculos cheesecake with red fruit marmelade, cinnamon cream
Cheese cake allo speculos con marmellata di frutti di bosco e salsa alla cannella

Strudel bavaois, glace vanille 12 €

Bayerischer Strudel mit Vanilleeis
Apple strudel with vanilla ice-cream
Strudel di mele con crema e gelato alla vaniglia

BOISSONS

GETRÄNKE / BEVERAGES / BEVANDE

Weihenstephan Original - bière blonde

Demi-pression - 25 cl 9 €

Chope - 50 cl 17 €

Mass - 1 litre 25 €

Weihenstephan Hefeweissbier - bière blanche

Demi-pression - 25 cl 10 €

Chope - 50 cl 18 €

Mass - 1 litre 26 €

Weihenstephan Vitus Weizenbock - bt 50 cl 17 €

VINS BLANCS

Bt

Riesling Réserve 80 €

Domaine Trimbach - 2022

Gewurztraminer 75 €

Domaine Trimbach - 2019

VIN ROUGE

Bt

Pinot Noir 65 €

Domaine Trimbach - 2022

EAUX MINÉRALES

Eau de Monaco micro-filtrée - Café de Paris 9 €

plate ou gazeuse - bt 75 cl

Schnaps

6 €

J. Lehmann - 2,5 cl

en partenariat avec



Weihenstephan
LA PLUS ANCIENNE BRASSERIE DU MONDE



T.A. DISTRIBUTION SAM