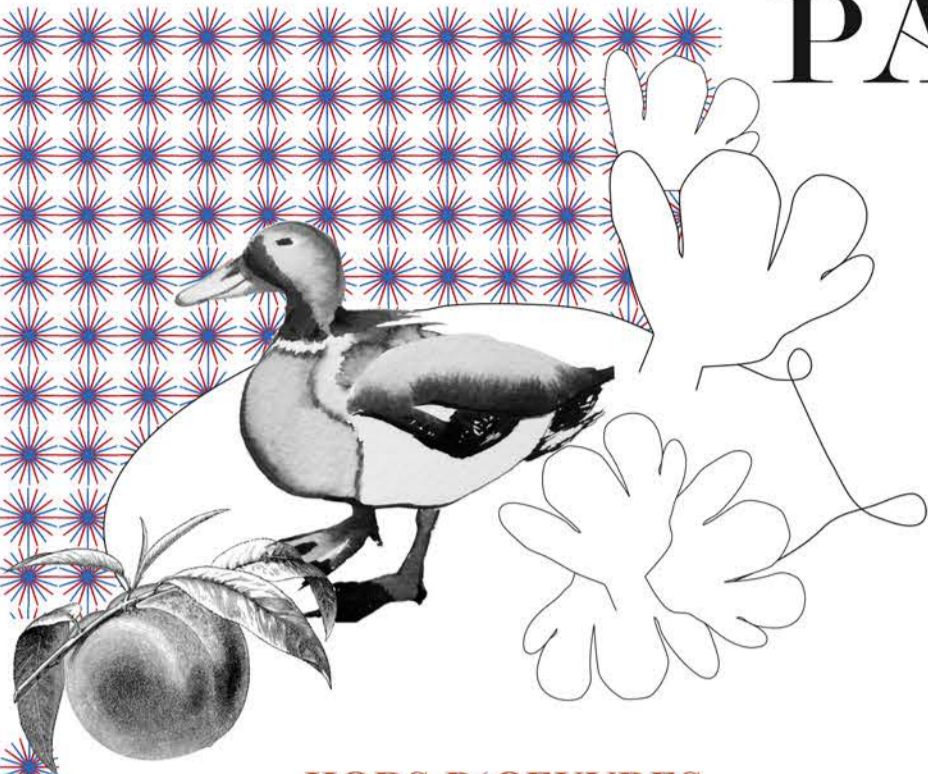


PASTIS

bistro



HORS-D'OEUVRES

- SALADE PASTIS⁵** 9,00
Lisdorfer Blattsalat, PASTIS-Hausdressing, eingelegte Gemüse und Croûtons
als Hauptgericht 12,50
mit Rinderfiletstreifen, Riesengarnelen oder Ziegenkäse 16,00
als Hauptgericht 19,50
- STEAK TARTARE** – Kurz angebraten oder nur mariniert 18,50
Klassisches Rindertatar mit Rösti und Crème fraîche
als Hauptgericht mit Frites und Lisdorfer Blattsalat 32,00
- SALADE NICOISE À NOTRE FAÇON⁵** 18,50
Gegrillter Gelbflossen-Thunfisch, grüne Bohnen, Kalamata-Oliven, Sardellen und Lisdorfer Kartoffeln
- PASTIS SURPRISE** 18,50
Verschiedene kleine „amuses-bouches“ für die, die sich nicht entscheiden können
vegetarisch 14,50

SOUPES

- SOUPE DU JOUR** 6,00
SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE⁵ 7,50
Elsässer Zwiebelsuppe, Weißbrot und Comté
- FISCHSUPPE PASTIS⁵** – nach Bouillabaisse Art 15,50
Muscheln, Meeresfische, Sauce Rouille und Knoblauchbrot
als Hauptgericht 24,50



C'EST LA FAMILLE!

Viele Leckereien, warm und kalt – im Family Style zum légersen Teilen serviert (Ab vier Personen)

- DAVOR** 19,00 Euro pro Person
HAUPTSACHE 35,00 Euro pro Person
DANACH 7,00 Euro pro Person
ALS GANZES 55,00 Euro pro Person
ohne Dessert 49,00



Zum Thema:

BIG GREEN EGG ist traditionellen südostasiatischen Erd- und Lehmöfen, „Kamado“ genannt, nachempfunden. Diese Art zu grillen gibt dem Fleisch ein unvergleichliches BBQ-Aroma. Das Green Egg entwickelt eine Garraumtemperatur von 400° C. Wir wenden diese Methode bei gut marmoriertem Fleisch an, das diese starke Hitze verträgt.

Die **PLANCHA** ist eine geschlossene Grillplatte, die eine Oberflächentemperatur von bis zu 300° C erreicht. Wir verwenden diese Röstmethode bei Fleisch, das empfindlich auf starke Hitze reagiert. Gewünscht ist eine Krustenbildung, ohne das Fleisch zu übergarren.



MENU GOURMAND

Dieses Menü servieren wir nur komplett

GRATINIERTER AUSTERN À LA ROCKEFELLER^{2,5,9}

mit Lisdorfer Blattsalaten

RINDERFILET ROSSINI „CLASSIQUE“^{4,5}

mit Sauce périgourdine, Entenstopfleber und Kartoffelmousseline

PROFITEROLE AU PRALINÉ^{4,5}

Windbeutel mit Haselnussfüllung, Sauce chocolat und Vanilleeis
59,00

PLATS

VIANDE

- BOEUF BOURGUIGNON^{5,13,14}** 19,50
Ragout vom heimischen Rind in Burgunder geschmort
Speck, Perlzwiebeln, Kartoffelmousseline und Lisdorfer Blattsalate
- STEAK PASTIS** 27,00
Kalbsrückensteak in Markbutter natur gebraten, Röstzwiebeln, Kartoffel-Zitronenpüree und Lisdorfer Blattsalate
- POULET NOIR RÔTI⁵** – MIT PASTIS FLAMBIERT 22,50
Zitronen-Rosmaringlasur und Lisdorfer Ofengemüse
vegetarisch mit Schafskäse 16,50

POISSON

- DORADE SÉBASTE SAUVAGE – AUF DER HAUT GEBRATEN^{13,14}** 24,50
Speckschaum, Bohnenkerne, Wurzelgemüse und Bliesgaulinsen
- NORWEGER LACHS „PASTIS-CRUNCH“^{4,5}** 24,50
Knusper-Gewürzkruste, Saarlouiser Gemüsewok und Basmatireis
vegetarisch mit gegrilltem Tofu 17,50
- FISH 'N' CHIPS À LA FRANÇAISE** 22,50
Kabeljau, Lachs und Riesengarnele im Bierteig gebacken,
Sauce Remoulade, Frites und Lisdorfer Blattsalate
vegetarisch mit Lisdorfer Gemüse 16,50

PÂTES & RIZ

- PÂTES AU BOEUF^{4,5,11}** 19,50
Frische Bandnudeln mit Rinderfiletspitzen, Oliventapenade, Dörrtomaten, Rucola und Parmesan
vegetarisch 14,50
- RISOTTO FORESTIÈRE^{5,13,14}** 16,50
Speck, Saarbrücker Pilze, Bohnenkerne, Rucola und Parmesan
vegetarisch 15,00

BIG GREEN EGG & PLANCHA

- NACKENSTEAK VOM IBERICO-SCHWEIN** 29,00
- 36 Stunden sous-vide gegart
- vom Big Green Egg - 250 g - mit PASTIS-BBQ-Sauce⁵ und Frites
- ENTRECÔTE VOM HEIMISCHEN RIND** 34,00
- 28 Tage trocken gereift
- vom Big Green Egg - 250 g - mit Sauce Béarnaise⁵ und Frites
- FILETSTEAK VOM FRANZÖSISCHEN CHAROLAIS-RIND** 36,00
- von der Plancha - 250 g - mit Café-de-Paris-Butter und Frites

Auf Wunsch servieren wir zusätzlich folgende Beilagen:

- Saucen:** Sauce Béarnaise, Schalottenjus⁵, Café-de-Paris-Butter, PASTIS-BBQ⁵ 2,50
- Begleiter:** Lisdorfer Ofengemüse, Wok-Gemüse, Ratatouille, Champignons, Röstzwiebeln, Bacon^{13,14}, Lisdorfer Salat, Farmersalat 4,00
- KING LOUIS BURGER – 200 g US BLACK ANGUS PATTY** 18,50
Bacon^{13,14}, Tomaten, Zwiebeln, Salat, Cheddar² und Haus-BBQ-Sauce⁵, serviert mit Frites, Farmersalat und PASTIS-Ketchup^{3,9}
vegetarisch mit Schafskäse und Gemüsepatty 16,50

PÂTISSERIE

- CRÈME BRÛLÉE** 5,50
FONDANT AU CHOCOLAT^{5,9} 9,00
Karamellierte Ananas, Popcorn-Espuma und Muscovado-Eis
- TARTE DU JOUR** 6,50
CAFÉ GOURMAND Eine Auswahl Petits fours & Pralinen⁵, 1 Espresso 14,50
FROMAGE, PAIN & VIN 14,50
Kleine Auswahl französischer Rohmilchkäse, Apfelbrot – ohne Wein 12,50

Stand: Februar 2019

Alle Preise in Euro, inklusive Umsatzsteuer und Bedienungsgeld. Bei Allergien oder Unverträglichkeiten fordern Sie bitte unsere Allergienkarte an. Zusatzstoffe: 1 koffeinhaltig, 2 mit Betacarotin gefärbt, 3 chininhaltig, 4 mit Farbstoff, 5 mit Sulfiten/geschwefelt, 6 Süßstoff, 7 mit Antioxidationsmittel, 8 Ascorbinsäure, 9 Säuerungsmittel Zitronensäure, 10 Säureregulator Natriumcitrat, 11 mit Konservierungsstoff, 12 Taurin, 13 Stabilisator/Phosphat, 14 Nitritpökelsalz

Vegetarisch oder auch vegetarisch möglich

Unsere Produkte stammen vorwiegend von regionalen Erzeugern unseres Vertrauens!