



P

LE MIDI.

ENTRÉES

Soupe du Jour 11,50

Bitte fragen Sie unser Servicepersonal nach der aktuellen Tagessuppe

Geschäumte Krustentierbisque 19,50

Schaumsuppe von Langustine & Hummer mit gebratenen Scampi, Mango-Ricotta-Ravioli & getrockneten Tomaten

Salade « PASTIS » 14,00

knackige Blattsalate, Butter-Croûtons & Gemüse in unserem Hausdressing mit Rinderfiletstreifen +10,00
Frittierte Hähnchenstreifen +9,00

Tête de veau 19,50

lauwarmer Kalbskopf mit getrüffelter Bliesgau-Linsen-Vinaigrette, Crème fraîche, Brotchips & Radieschen

Sardinen & Burrata 18,50

Eingelegte Sardinen mit gegrilltem & eingelegtem Radicchio, gerösteten Pinienkernen, roten Zwiebeln, eingelegten Rosinen & Burrata

Lauch in vinaigrette 16,50

Ofengebackener Winterlauch, lauwarm serviert mit grober Senf Vinaigrette, Mimolettecrème, Kapern & Kräutersalat

SNACKS

Flammkuchen « alsacienne » 14,50

mit Crème fraîche, Speck^{13,14}, Zwiebeln & Comté

Scampi à la marocaine 20,50

im Pistazienteig gebacken mit Vadouvan Mayonnaise⁷ & frischem Koriander

PLATS

Kalbspaillard in Kapernsauce 32,50

Naturschnitzel vom Rosé-Kalb mit Kapern-Zitronensauce, glasierter Rote Bete & Salzkartoffeln

Rinderfilet & frites 49,50

Filet vom Simmentaler Rind mit Sauce Béarnaise, Frites & Lisdorfer Zupfsalat in Hausdressing

Canard a l'orange 29,50

Brust & Keule von der Barbarie Ente mit Orangen-Gewürzjus, geschmorten Urkarotten & hausgemachten Preiselbeerkroketten

Louis fried Chicken Burger 26,50

hausgebackenes Briochebrötchen mit knusprigem Hähnchen, Bacon, Cheddar, Spiegelei & eingelegten Karotten dazu Kimchi, Gochujang-Mayonnaise & Frites

Fischsuppe « PASTIS » 36,50

Fisch & Meeresfrüchte nach Bouillabaisse Art mit Sauce Rouille⁷, Comté & Knoblauchbrot
Als Vorspeise: 22,50 Euro

Cabillaud & choux kale 32,50

Sanft gegarter Kabeljau auf geschmortem Grünkohl, Rotweinzwiebeln, Quittenschaum & pommes fondantes

-Vegetarisch-

potimarron à l'orientale 24,50

Gegrillter Kürbis & Blumenkohl in würziger Tomaten-Kokos-Sauce mit Garam Masala verfeinert, dazu Basmati-Gewürzreis

Raviolis ricotta aux truffes 26,50

hausgemachte Ricotta Ravioli mit eingelegtem Wintertrüffel, Parmesanschaum, Radicchio & geschmorten Roscoff Zwiebeln

DESSERTS

Kokos Pavlova 10,50

Baiser von der Blutorange mit Kokoseis, Buttermilchschaum Blutorange-Gewürzkompott

Tarte au chocolat & caramel 13,50

Schokoladen-Karamell-Tarte mit Original Beans « Virunga » mit Zimtblüteneis

Crêpe normande 12,50

Frisch gebackene Crêpe mit Calvados-Äpfeln, Thymian-Karamell-Sauce & Sauerrahmeis

Leas Pralinen 7,90

Dreierlei hausgemachte Pralinen

PASTIS  bistro

Alle Preise in Euro, inklusive Umsatzsteuer und Bedienungsgeld. Bei Allergien oder Unverträglichkeiten fordern Sie bitte unsere Allergienekarte an. Zusatzstoffe: 1 koffeinhaltig, 2 mit Betacarotinfarbstoff, 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