



P

ENTRÉES

»**Salade Pastis**« in Hausdressing 14,50
mit Kirschtomaten, roten Zwiebeln, Radieschen
& Butter Croûtons
Kleine Portion: 10,50 Euro

Rillettes de canard rôti 14,50
Hausgemachte Rilette von der Barbarie Ente,
dazu Gartenkresse, eingelegtes Gemüse & Röstbrot

Flétan fumé aux fines herbes 18,50
geräucherter Heilbutt mit Crème fraîche,
frischen Kräutern, Erbsen-Limetten-Dressing
& Brotchips

Salade Roquefort & figues 14,50
Roquefort Käse, in Portwein marinierte Feigen,
geröstete Walnüsse & mariniertes Babyspinat

Soupe au pistou 10,50
Provenzalische Gemüsesuppe
mit grünen & weißen Bohnen, Zucchini,
getrockneten Tomaten & frischem Bärlauchpesto

Soupe du jour 8,50
Bitte fragen Sie unser Servicepersonal
nach der aktuellen Tagessuppe.

Flammkuchen »alsacienne« 12,50
mit Crème fraîche, Speck, Zwiebeln & Emmentaler

Scampis »à la marocaine« 18,50
Im Pistazienteig gebacken mit Vadouvan-Mayonnaise
& frischem Koriander

Artichaut vinaigrette 12,50
pochierte Artischocke mit dreierlei Dressing zum Dippen

PASTIS bistro

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

LE MIDI.

PLATS

Quiche aux asperges 22,50
In brauner Butter gebratener Spargel,
geschmorter Lauch, Comté & Basilikum
dazu Lisdorfer Blattsalat

Fischsuppe à la PASTIS 29,50
Fisch und Meeresfrüchte nach Bouillabaisse Art
mit Sauce Rouille, Comté & Knoblauchbrot
Kleine Portion: 19,50 Euro

Bar en papillote 32,50
Saarbrücker Wolfsbarsch mit Kräutern und Zitrone
in Papillote gebacken, dazu Tomaten-Zucchini Sauté
& Kartoffel-Oliven Salat

Cassoulet de fruits de mer 34,50
Bohnen-Chorizo Cassoulet mit gebratenem Pulpo, Fisch,
Meeresfrüchten, eingelegten Tomaten und jungem Spinat

Rinderfilet »Rossini« 58,50
Filet vom Charolais Rind mit gebratener Gänseleber,
Trüffelbutter, gebackenem Radicchio
& Kartoffel-Mousseline (ohne Gänseleber 48,50)

Ragoût de lapin aux morilles 29,50
geschmorte Kaninchenkeule mit sautierten Morcheln,
Liebstöckel, konfiertem Eigelb, Erbsen
& frischen Bandnudeln in Pilzrahmsauce

King Louis Burger 23,50
200 g Patty aus US Black Angus Beef
Mit Cheddar, frittierten und eingelegten Zwiebelringen,
gegrillter Paprika, BBQ-Sauce dazu Frites
& Blattsalat

DESSERTS

Pavlova »Pastis« 9,50
Marinierte Rote Beeren, Vanille-Baiser
& Rhabarbersorbet

Dame Blanche 13,50
der Klassiker mit Madagascar-Vanilleeis,
warmer Schokoladensauce & Crème Chantilly

Leas Pralinen 5,90
Dreierlei hausgemachte Pralinen

LES BOISSONS.

APERITIF

PASTIS Haus-Aperitif ^{4,5}	7,00
Campari Sprizz	7,50
Campari Orange ⁴	4 cl 7,50
Pastis 51 ⁴	4 cl 6,00
Pastis Henri Bardouin ⁴	4 cl 7,00
Pastis Mosel Distillers	4 cl 7,00
Cynar ⁴	4 cl 6,00
Martini verschiedene Sorten	5 cl 6,00
PASTIS Haus-Aperitif alkoholfrei	7,00

CRÉMANT & CHAMPAGNER

L'Extra par Langlois, Crémant de Loire brut ⁵	0,1 l 6,50 / 0,75 l 34,00
L'Extra par Langlois, Crémant de Loire rosé dry ⁵	0,1 l 7,50 / 0,75 l 36,00
Champagne Vazart-Coquart Brut Grand Cru ⁵	0,1 l 12,50 / 0,75 l 69,00

WEIN

WEISS

Grauburgunder „La Maison“ Q.b.A., Schmitt-Weber, Mosel	0,2 l 8,80
Saar Riesling Q.b.A., Van Volxem, Saar ⁵	0,2 l 10,80
Riesling „Butterfly“ feinherb Q.b.A., Geltz-Zilliken, Saar ⁵	0,2 l 8,80
Auxerrois Q.b.A., Ollinger-Gelz, Mosel	0,2 l 8,80
Pinot Blanc „Haus Klosterberg“ Q.b.A., Markus Molitor, Mosel ⁵	0,2 l 8,80
Sauvignon Blanc IGP, Domaine du Petit Clocher, Loire ⁵	0,2 l 8,80

ROT

Clos Fontaine, Thienpont, Bordeaux	0,2 l 9,80
Spätburgunder „Kalkmergel“ Q.B.A., Jülg, Pfalz ⁵	0,2 l 9,80
Côtes du Rhône Villages AOP, André Brunel, Rhône ⁵	0,2 l 10,80
Rioja Tinto Bodegas Bhilar, Rioja DOCa ⁵	0,2 l 10,80
Primitivo Appassito „Imprint“ IGT, Mark Shannon, Puglia ⁵	0,2 l 9,80

ROSÉ

Clarette Rosé Q.b.A., Knipser, Pfalz ⁵	0,2 l 9,80
Rosé Méditerranée IGP, Domaine de Triennes, Provence ⁵	0,2 l 9,80

BIERVOM FASS

PASTIS Hausbier	0,3 l 4,00 / 0,4 l 4,50
KARLSBERG URPILS	0,3 l 4,00 / 0,4 l 4,50
Karlsberg Naturweizen vom Fass	0,3 l 4,50 / 0,5 l 5,00
„Panaché“, KARLSBERG URPILS mit Zitronenlimonade ^{9,10}	0,3 l 4,00 / 0,4 l 4,50
Colabier, KARLSBERG URPILS mit Cola ^{1,4}	0,3 l 4,00 / 0,4 l 4,50

BIER AUS DER FLASCHE

LICORNE Black, „die französische Verführung“	0,33 l 4,50
Karlsberg Naturweizen dunkel	0,5 l 5,00
Karlsberg Naturweizen alkoholfrei	0,5 l 5,00
KARLSBERG GRÜNDEL'S alkoholfrei Classic, Fresh	0,33 l 4,00

ALKOHOLFREI

PASTIS Eistee, hausgemacht	5,00
Coca-Cola ^{1,4,9}	0,2 l 3,40
Coca-Cola Zero ^{1,4,6,9}	0,2 l 3,40
Fanta ^{4,7,9,13}	0,2 l 3,40
Sprite ⁹	0,2 l 3,40
Mezzo-Mix ^{4,7,9,13}	0,2 l 3,40
SCHWEPPEs	0,2 l 3,50
Bitter Lemon ^{3,7,9} , Tonic Water ^{3,9} , Ginger Ale ^{4,9} , Russian Wild Berry ⁹	
ORANGINA orange, rouge	0,25 l 3,90

SAFT

Orangensaft	0,2 l 4,00
Apfelsaft	0,2 l 4,00
Traubensaft weiss oder rot	0,2 l 4,00
Rhabarbersaft	0,3 l 3,90 / 0,4 l 4,40

WASSER

San Pellegrino medium	0,25 l 3,80 / 0,75 l 7,80
Acqua Panna still	0,25 l 3,80 / 0,75 l 7,80

KAFFEE

Kaffee ¹	3,50
Entkoffeinierter Kaffee	3,50
Cappuccino mit Milchschaum ¹	3,80
Milchkaffee ¹	4,50
Latte Macchiato ¹	4,90
Espresso ¹	3,00
Espresso Macchiato ¹	3,50
Doppelter Espresso ¹	4,50

TEE

Die Auswahl entnehmen Sie bitte unserer Teekarte	
Glas	3,80
Kännchen	5,40

DIGESTIF

Averna, Ramazotti	4 cl 5,50
Fernet Branca, Fernet Menta	4 cl 5,50
Calvados	4 cl 7,00
Nonino Grappa Chardonnay	2 cl 6,00
Nonino Grappa Merlot	2 cl 6,00

BRÄNDE AUS DER REGION

Williams	2 cl 4,50
Aprikose Marille	2 cl 4,50
Zwetschge	2 cl 4,50
Haselnuss	2 cl 4,50
Himbeere	2 cl 5,00
Mosel Distillers, verschiedene Sorten	2 cl 5,00