



Bistrokarte

Verzehr im Laden und auf unserer Terrasse (Inkl. 19% MwSt.)
Auf Wunsch reichen wir eine Karaffe Leitungswasser kostenlos dazu.

Getränke: (Nur Alkoholfrei)

PriSecco: Nr 11 von Jörg Geiger (D) Flasche 0,2l (inkl. Gläser) **4,00 €**

Limonaden „La Mortuacienne“: (F) Flasche 0,33cl **3,50 €**

(Pampelmuse, Mandarine, Granatapfel, Minze-Zitrone, Cola, Zitrone)

Orangina: (F) Flasche 0,33 cl **2,50 €**

Wasser: Sprudel Flasche 0,33 cl **3,00 €**

Kaffee: 100% BIO & 100% Arabica, frisch gebrüht

Sowie Thé und Chocolat chaud

Siehe Preisliste an der Kasse.

Viennoiseries: **2,50 €**

Croissants - Pains au chocolat - Pains aux raisins ...

Tartelettes: (Nach Wahl, siehe Vitrine) **4,50 €**

Obst Tartelettes, Zitronen Tartelettes mit oder ohne Baiser,

Tartelettes au chocolat, Fondant au Chocolat (Warm).

Eclairs: Vanille - Schokolade - Kaffee **3,30 €**

Macarons: **2,10 €**

Charlotte: (Petite) **5,80 €**



Bistrokarte

Französische Frühstück „P'tit Dej“ **9,00 €**

1x petite Baguette, 1x Viennoiseries 1x Marmelade mit Butter (Getränke extra)

Hausgemachte Quiches: (Nach Wahl) **5,50 €**

Menü Quiche 1x Quiche, 1x Patisserie (Getränke extra) **9,00 €**

(Nach Wahl, siehe in der Vitrine)

Tü'be „Merguez“ Lamm Wurst⁽¹⁾ im Teigmantel **4,30 €**

Flammidi: Flammkuchen in der Mittagszeit **9,50 €**

(Mi-Do-Fr 11h30 bis 13h45)

Menü FK 1x Flammkuchen, 1x Macaron, (Getränke extra) **11,00 €**

Hausgemachte Suppen mit Baguette **6,90 €**

Menü Suppe 1x Suppe, 1x Patisserie, (Getränke extra) **10,50 €**

(Tagesuppe) Suppe nur von Oktober bis Ostern!!

Käseteller: Nach Gewicht 100g/ **5,00 €**

Mini-Baguette dazu **1,50 €**

Quiches / Tü'be Zutaten: Alles bei uns im Laden hausgemacht. Teig aus Weizenmehl aus der Region (TüKorn), Meersalz, natürliche Gewürze, deutscher Butter, Freilandei, Schwäbisch-Hällisches Schweinefleisch, Französische Crème Fraîche 32% Fett. Laktose, Weizen, 1 Pökelsalz, 2 geschwärtzte Olive (Über weitere Fragen zu Allergenen stehen wir gerne zur Verfügung)