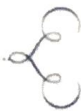


**Les classiques
 & plats du jour**
 de 12h à 16h30

Merguez frites et petit salade	12
Merguez mit Pommes frites und kleinem Salat / Merguez with french fries and a small salad	
Steak frites, petit salade et Sauce Bearnaise / ou beurre Café de Paris	18
Steak, Pommes frites, kleiner Salat und Bearnaise Sauce / oder Café de Paris Butter	
Steak fries, small salad and bearnaise sauce / or Café de Paris butter	
Pavé de saumon grillé avec purée de pommes de terre, brocoli glacé et beurre blanc	17
Gegrilltes Lachsfilet mit Kartoffelpüree, glasiertem Brokkoli und Weißweinsauce	
Grilled salmon fillet with mashed potatoes, glazed broccoli and Beurre blanc	
Salade de chèvre chaud, pignons de pin et poivron rouge	13
Salat mit gratiniertem Ziegenkäse, Pinienkernen und rotem Pfeffer	
Salad with gratinated goat cheese, pine nuts and red pepper	
½ poulet rôti avec frites et Sauce „Secret Parisienne“	12
½ Brathähnchen mit Pommes frites und „Secret Parisienne“ Sauce	
½ roasted chicken with fries and „Secret Parisienne“	
Cheeseburger secret parisien avec frites	14
Cheeseburger Pariser Geheimnis mit pommes frites / Cheeseburger Parisian secret with french fries	
Croque Monsieur ou Croque Madame „classique“	10
Croque Monsieur ou Croque Madame à la truffe	14

Menu du jour
 Tagesmenu / Business Lunch

Plat du jour	10
Tagesgericht / dish of the day	
Formule Express Entrée	15.5
Vorspeise + Tagesgericht / appetizer + dish of the day	
Formule Express Dessert	15.5
Tagesgericht + Dessert / dish of the day + dessert	
Formule Express Complet	20
Vorspeise + Tagesgericht + Dessert / appetizer + dish of the day + dessert	
Formule rien ne va plus 3 cours + 0,33l eau, 0,1l vin, café	25
3 Gänge + 0,33 l Wasser, 0,1 l Wein, Kaffee / 3 courses + 0,33 l water, 0,1 l wine, coffee	



Le petit déjeuner



de 9h à 12h

Oeufs et pain grillé - poché, brouillé ou frit	9
Eier & Toast – pochiert, gekocht oder gebraten / Eggs & Toast - poached, scrambled or fried	
Tartin de saumon mariné à l'oeuf poché - Crème de raifort fraîche / betterave / Oignons marinés / Dyconkress / Sauerteig Brot mit gebeiztem Lachs, pochiertem Ei – Meerrettic creme fraiche / Rote Beete / eingelegte Zwiebeln / Dyconkress	12
Pickled Salmon Tartin with poached egg - Horseradish creme fraiche / beetroot / pickled Onions/Dyconkress	
Oeuf cocotte à la sauce crémeuse aux champignons, brioche et petits pois à l'aneth	10
Eier aus dem Ofen in cremiger Pilzsauce, Brioche, Dill & grünen Erbsen Oeuf cocotte in creamy mushroom sauce, brioche, dill & green peas	
Oeufs Bénédicte «Grand Café Saint Germain - Bacon / Sauce Hollandaise / Brioche / Cresson	16
Eier Benedict „Grand Café Saint Germain- Bacon / Sauce Hollandaise/Brioche/ Kresse Eggs Benedict “Grand Café Saint Germain- Bacon / Hollandaise Sauce / Brioche / Cress	
Pain doré – mascarpone ,sirop d'érable et fruits de saison	13
French Toast -Mascarpone, Ahornsirup und saisonale Früchte French Toast - Mascarpone, Maple Sirup and Seasonal fruits	
Gaufre belge - poire braisée, sirop d'érable à la cannelle	10
Belgische Waffel - geschmorte Birne, Zimt-Ahorn Sirup Belgian Waffle - braised pear Cinnamon Maple-syrup	
Gaufre belge - ciboulette, poulet rôti, bacon, sirop d'érable	12
Belgische Waffel - Schnittlauch, gebratnes Hähnchen, Speck, Ahornsirup Belgium waffle - chives, fried chicken, bacon, maple syrup	
Porridge d'amande „VEGAN“ - Rhabarber	12
Mandel Porridge „VEGAN“ - Rhabarber / Almond Porridge „VEGAN“ - Rhababer	
Tartine d'avocat - Merguez, œuf poché, pesto vert de saison	14
Sauerteig Brot mit Avocado- Merguez, pochiertem Ei, saisonales grünes Pesto Avocado Tartin - Merguez, poached Egg, Seasonal Green Pesto	
Tartine de champignons – champignons de Paris, œuf poché, Salsa Verde, fromage de chèvre	14
Sauerteig Brot mit Pilzen - Champignons, pochiertes Ei, Salsa Verde, Ziegenkäse MushroomTartin - mushrooms, poached egg, Salsa Verde, Goatcheese	
Assiette de chacruterie / Schinken & Salami / Ham and salami	8 / 15
Assortiment de fromages au lait cru sélectionnés	7 / 12
Auswahl ausgewählter Rohmilchkäse / Assortment of selected raw milk cheeses	



Accompagnements / Sides / Extras



Bacon / Speck / Bacon	3	Champignon de Paris	3
demi-avocat / ½ Avocado / half avocado	3	Champignons / Mushrooms	
Saumon mariné	4	Cornichons maison	2
Gebeizter Lachs / Pickled salmon		Cornichons / Homemade pickles	
Merguez pièce	3	Betterave /Rote Beete /beetroot	3
Lamm-Rind Wurst / Lamb/beef sausage		Sauce Hollandaise	4

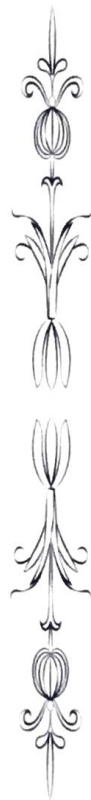
GRAND CAFÉ
SAINT GERMAIN
 Brasserie Parisienne

Entrées

Les Tartares

Sogr. 18ogr.

Velouté de homard Hummercrèmesuppe / Lobster cream soup	12
Soupe à l'oignon gratinée au gruyère Zwiebelsuppe gratiniert mit Gruyere / Onion soup gratinated with gruyere	9,5
Tartine de Salade niçoise „Grand Café“ à l'oeuf poché et tataki de thon Nizza Salat „Grand Café“ mit pochiertem Ei und Thunfisch Tataki / Salade Nicoise, poached egg, tuna tataki	18
Salade César avec croûtons de brioche Caesar Salat mit Brioche Croutons / Caesar salad with brioche croutons	12
+ Poitrine de poulet au maïs Maishähnchenbrust / Corn chicken breast	17
+ Coquille Saint-Jaques / Jakobsmuscheln / Scallops	22
+ ½ homard / halber Hummer / ½ lobster	32
Carpaccio de pulpo avec salade d'herbes sauvages et perles de yuzu Pulpo Carpaccio mit Wildkräutersalat und Yuzu Perlen / Pulpo carpaccio with wild herb salad, yuzu pearls	18
Burrata aux tomates colorées, épinards aux pignons de pin et crème de truffe Burrata an bunten Tomaten, Spinat mit Pinienkernen, Trüffelcrème / Burrata, colored tomatoes, spinach, pine nuts and truffle cream	15
Asperges vertes gratinées au comté et pata negra Grüner Spargel gratiniert mit Comté und Pata Negra / Green asparagus gratinated with comté, pata negra	18



Saumon, avocat, yuzu Lachs, Avocado, Yuzu Salmon, avocado, yuzu	12	24
Thon, mangue, citron vert Thunfisch, Mango, Limette Tuna, mango, lime	14	28
Filet de boeuf classique Rinderfilet klassisch Beef fillet classic	16	32
Filet de veau, crème de truffe Kalbsfilet Trüffelcrème Veal fillet truffle cream	17	34
Avocat, pomme, coriandre Avocado, Apfel, Koriander Avocado, apple, coriander	10	20

Salade de Saison	4
Frites maisons	4
Purée de truffes	8

Lobster Roll
 & Chips

19



Plats „St Germain“



Magret de canard à l'orange avec purée de pommes de terre et mini-carottes glacées	24
Entenbrust mit Orangensauce, Kartoffelpüree und glasierten Babykarotten Duck breast with orange sauce, mashed potatoes and glazed baby carrots	
Jarret d'agneau „provençal“ à la purée de céleri	24
Provenzalische Lammhaxe auf Selleriepüree / Provençal lamb shank on celery puree	
Blanquette de veau „Grand Café“ asperges vertes, champignons, mini-carottes, purée de pommes de terre	26
Kalbsblanquette „Grand Café“ grüner Spargel, Pilze, Babymöhren, Kartoffelpüree / Veal stew „Grand Café“ green asparagus, mushrooms, baby carrots, mashed potatoes	
Coquille Saint-Jaques gratinés aux épinards et beurre blanc sur riz basmati	26
Gratinierte Jakobsmuschel mit Spinat und beurre blanc an Basmatireis Gratinated scallop with spinach and beurre blanc on basmati rice	
Filets de loup de mer, brocoli sauvage, purée de chou-fleur rôtie et beurre blanc	22
Loup de mer filets mit wildem Broccoli, geröstetem Blumenkohlpüree und beurre blanc Loup de mer fillets with wild broccoli, roasted cauliflower puree and Beurre blanc	
Linguine au ragoût de homard	25
Linguine mit Hummerragoût / Linguine with lobster ragout	
Risotto de betterave, asperges vertes, champignons frits, oignons grillés, mousse d'amande	21
Rote Bete Risotto, grüner Spargel, gebratene Pilze, gegrillte Zwiebel, Mandelschaum / Beetroot risotto, green asparagus, fried mushrooms, grilled onions, almond foam	



Fruits de Mer



8 crevettes rosées et sauce cocktail	14
8 Crevetten rosé & Cocktailsauce / 8 shrimps rosé & cocktail sauce	
Huîtres fines de claires (pièce)	3
Austern Fine de claires / Oysters fine de claires	
Spécial huîtres Gillardeau (pièce)	45
Austern Speziale Gillardeau / Oysters special Gillardeau	
½ homard froid avec mayonnaise	20
½ Hummer kalt mit Mayonnaise / ½ cold lobster with mayonnaise	
Entier homard froid avec mayonnaise	38
Ganzer Hummer kalt mit Mayonnaise / Whole cold lobster with mayonnaise	
Caviar sur demande	52
Kaviar auf Anfrage / Caviar on request	
Festin du Neptun	99
4 Crevetten, 3 fines de claires / 3 Gillardeau / 3 langoustine / ½ homard	
Plateau Grand Café	20
8 Crevetten, 6 fines de claires / 6 Gillardeau / 6 langoustine / 1 homard + ½ homard / ½ Hummer / ½ lobster	



Nous servons tous les plateaux de fruits de mer avec vinaigrette, baguette et mayonnaise
Alle Meeresfrüchteplatten servieren wir mit Vinaigrette, Baguette und Mayonnaise
We serve all seafood platters with vinaigrette, baguette and mayonnaise





Le Grill



Boucherie / Butcher

200 gr. Filet de boeuf – Nouvelle-Zélande / Rinderfilet / fillet of beef	22
200 gr. Filet de boeuf – Black Angus USA / Rinderfilet / fillet of beef	38
300 gr. Entrecote – Australie	30
600 gr. Etrecode double	58
400 gr. Carré d'agneau Nouvelle Zélande / Lammkarree / Rack of lamb	30
200 gr. Poitrine de poulet Label rouge - France / Maishähnchenbrust Corn chicken breast	18
500 gr. Chateaubriand – Nouvelle-Zélande	55
500 gr. Chateaubriand – USA	95



La Mer / Fischerman

200 gr. Thon albacore – Japon Thunfisch / Tuna	25
4/6 Crevettes géantes - Argentine Pièce Riesen Gamba / King Prawn	12
200 gr. Saumon Label Rouge -L'Ecosse Lachsfilet / Salmon	20
600 gr. Homard – France Hummer / Lobster	44

• Gambas •

1 kg de gambas
avec 3 Sauces & Salade

70



Accompagnements

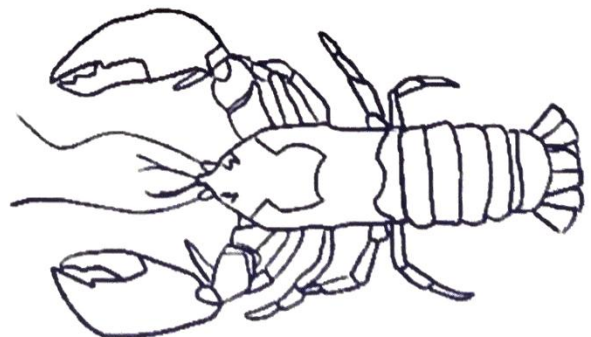


Sides

Frites / Pommes frites / French fries	4
Purée de pommes de terre Kartoffelpüree / mashed potatoes	4
Salade de tomates / Tomatensalat	5
Purée de truffes Trüffelpüree / mashed truffle potatoes	8
Salade mixte	4
Riz basmati / Basmatireis / Basmati rice	3
Risotto aux betteraves Rote Bete Risotto / Beetroot risotto	5
Brocoli sauvage / wilder Broccoli wild broccoli	5
Champignons / Pilze / mushrooms	4
Épinards / Spinat / spinach	5
Asperges vertes / grüner Spargel	6
Purée de céleri et comté / Selleriepüree mit Comté / Puree of celery with comté	6
Légumes / Gemüse / vegetables	8

Saucen

Sauce béarnaise	4
Sauce secret parisien	4
jus de truffe au Porto	6
Beurre Blanc	4
Sauce roquefort	5
Mayonnaise aux truffes	2
Beurre Café de Paris	3
Beurre aux herbes	2



Desserts

Crème brûlée au sorbet aux framboises	9
Crème brûlée mit Himbeer Sorbet / Creme brulee with raspberry sorbet	
Duo de chocolats Valrhona	11
Duo von der Valrhona Schokolade / Duo of the Valrhona chocolate	
Sorbet citron au Vodka „Coupe Colonel“	10
Zitronen Sorbet mit Vodka / Lemon sorbet with vodka	
Sorbet citron au Crémant de loire	10
Zitronen Sorbet mit Crémant / Lemon sorbet with Crémant	
Café ou Thé Gourmand	9,5
Kleine Patisserie Köstlichkeiten mit Kaffee oder Tee	
Small patisserie delicacies with coffee or tea	
Crêpes Suzette classique par personne	12
Crêpes Suzette Klassisch / Classic crêpes suzette	
Melon charentais avec glace au yaourt et fruit de la passion	14
Charentais Melone mit Joghurt Eis und Passionsfrucht	
Charentais melon with yoghurt ice cream and passion fruit	
Assortiment de fromages au lait cru sélectionnés	12
Auswahl ausgewählter Rohmilchkäse	
Assortment of selected raw milk cheeses	

• Digestifs •

	4 cl
Chatreuse	5
verte / jaune	
Eau de Vie	5
framboise, prune, mirabelle	
Calvados	4
Marc de Champagne	6
Armagnac VSOP	6
Armagnac X.O.	9
Grand Marnier	6
Cointreau	5
Averna	4
Patron Tequila Silver	4
Bacardi Ocho	6

Bar Américain

DU GRAND CAFÉ
SAINT GERMAIN

Apéritifs

	4cl
Ricard, Pernod, Pastis 51	6
Lillet	5
St. Germain	6
Noilly Prat	5
	0,11
Kir	6
Crémant de loire blanc / rosé	8
Moet Champagne brut	14
Moet Champagne rosé	15

Spritz

St. Germain Spritz	10
Aperol Spritz	9
Lillet Spritz	9
Limoncello Spritz	8
Belvedere Ginger Spritz	10
Martini Royal	9

Champagne Cocktails

Bellini Champagne, purée de pêches	12
Champagne Cocktail Champagne, cognac, Angostura, sucre	15
Mimosa Champagne, jus d'orange	11
Rossini Champagne, purée de fraises	12
Spritz Champagne Champagne, liqueur Saint-Germain, Apérol	15



Twist on classic



Jaliano Campari Vermouth rouge, ginger beer, angostura orange	12
Red Square Vodka, campari, cointreau, jus de cranberry, jus de citron	13
French Bramble Gin, jus de citron, crème de cassis, sucre	13



Classiques



Negroni Gin, Vermouth rouge, Campari	11
Side Car Cognac, Cointreau, jus d'citron	12
Olivette St. Germain liqueur, Gin, Noilly prat	12
French 75 Gin, Champagne, jus d'citron , sirop de sucre de canne	12
Belvedere Fizz Vodka, jus d'citron , sirop de sucre de canne, Soda	12
Red Velvet Cognac, Cassis, tonic water	12
The Islay Manhattan Ardberg Whiskey, Noilly Prat rouge, Angostura	12
Cosmopolitan Vodka Citron, Cointreau, Jus d'citron vert, jus de cranberry	13
French Negroni St. Germian, Noilly Prat, Martini Bitter	12
Old Fashion Whiskey, Angostura, Zucker	10

Martini's cocktails

Chocolate Martini Vodka, bailey's, crème de cacao blanc	12
Dry Martini Gin, vermouth dry	12
Expresso Martini Vodka, Kalhua, expresso, sucre	12
For me...(dable) Grappa nonino, chambord, jus de citron vert, miel	14
French Martini vodka,chambord, jus d'Ananas	13



Oldies but goldies



Boulevardier (1927) 16 Bourbon, campari, vermouth rouge	14
Hemingway spécial Rhum blanc, marasquin, jus de pamplemousse, jus d'citron vert	12
Horse's Neck (1910) Cognac, ginger Ale, angostura	11
White Lady Gin, Cointreau, Zitrone, Eiweiss	13



Gin & Tonic



Schweppes Premium Mixers

Needle Masterpiece	12
Bombay Sapphire	10
Star of Bombay	12
Hendricks	12

Sours

Whiskey Sour	10
Gin Sour	10

Vodka's 2cl

Belvedere	6
Grey Goose	6

Whiskey's 2cl

Glenmorangie 12	7
Glenmorangie Signet	13
Jack Daniels	6
Lagavulin 16 Jahre	8
Chivas Regal 12 Jahre	7
Ardbeg	7
Nikka from the Barrel	9
Wild Turkey	5

Cognac's 2cl

Hennessy V.S.	6
Hennessy VSOP	8
Hennessy X.O.	12

Digestifs 2cl

Chatreuse verte / jaune	5	Armagnac X.O.	9
Eau de Vie framboise, prune, mirabelle	5	Grand Marnier	6
Calvados	4	Cointreau	5
Marc de Champagne	6	Averna	4
Armagnac VSOP	6	Patron Tequila Silver	4
		Bacardi Ocho	6



Snacks



Oeuf mayonnaise Eier mit Mayonnaise Egg mayonnaise	6
Croque Monsieur / Madame	10
Sardines millésimées Jahrgangs Sardinen Vintage Sardines	9
Assiette chacruterie Schinken & Salami Ham and salami	8/15
Assiette Fromage Auswahl ausgewählter Rohmilchkäse Assortment of selected raw milk cheeses	7/12
Frites avec mayonnaise aux truffes Pommes frites mit Trüffel Mayonnaise French fries with truffle mayonnaise	7
Hûtres fines de claires / Gillardeau pièce Austern Fine de claires / Austern Speziale Gillardeau Oysters fine de claires / Oysters special Gillardeau	3/4,5
Olives marinées Marinierte Oliven marinated olives	3
Lobster Roll with Chips	19
Legumes marinées Eingelgtes Gemüse Mixed Pickles	4,5

Sans alcool & boissons chaudes

	0,25 l	0,75 l
Vöslauer Prickelnd	3	6
Vöslauer Still	3	6
Orangina	3,5	
Orangina rouge	3,5	
Cola	0,2 l	
Cola Zero	3	
Sprite	3	
Fanta	3	
Granini Apfelsaft		
Granini Orangensaft	3,5	
Granini Tomatensaft	3,5	
Granini Pink Grapefruit	3,5	
Schweppes		
Bitter Lemon	3,5	
Ginger Ale	3,5	
Tonic Water	3,5	
Proviant Apfelschorle		
Richard Sun Ice Tea Pomegrande	3	
	3,5	
Café	2,5	
Espresso	2,5	
Espresso double	4	
Noisette	2,5	
Café au lait	4	
Cappuccino	3	
Thé	4	

Nos bières

	0,25 l	0,75 l
Kronenbourg 1664	4	6,5
Grimbergen Blanche	4	6,5
Carlsberg	4	6,5
Duckstein Weizen		5,5
Brooklyn Lager	4	6,5
Picon Bière	4	6,5
Panaché	3	5
Monaco	4	6,5
Shandy „Bier & St. Germain	4	6,5