
AUJOURD'HUI



KEINE KÜCHE VON 15:00 – 17:30 UHR

Ein paar Kleinigkeiten gibt es auch
in der Küchenpause.

PETIT DÉJEUNER

FRÜHSTÜCK

frisch gepresster Orangensaft	0,1 l	3,00
Croissant solo		3,00
Croissant mit Butter & Konfitüre		4,80

PETIT DÉJEUNER**petit**

Baguette mit Butter & Konfitüre		4,80
---------------------------------------	--	------

pas petit

Salami Schinken Käse Quiche Butter & Konfitüre		10,50
--	--	-------

Casablanca

Mangohummus Müsli Avocado Sojajoghurt Früchte Mandelcreme & Konfitüre - vegan -		14,50
--	--	-------

végétarien

Spinatfrittata diverser Käse Müsli Ziegenkäsecreme mit Honig Früchte Butter & Konfitüre		14,50
--	--	-------

l'italien

Italienischer Schinken Salami Spinatfrittata Parmesan-Ei Mozzarella & Basilikumcreme		15,50
---	--	-------

Marseille

Lachstatar Thunfischmousse Krabbencocktail Spinatfrittata & Butter		18,50
---	--	-------

grand für 2 Personen

Schinken Salami diverser Käse Lachstatar Quiche Basilikumcreme Joghurt Obstsalat Müsli Butter & Konfitüre		20,80
---	--	-------

PETIT DÉJEUNER

FRÜHSTÜCK

de luxe für 2 Personen

Schinken Salami Pâté Quiche Spinatfrittata
diverser Käse Müsli Basilikumcreme Lachstatar
Thunfischmousse Krabbencocktail Joghurt Früchte
Butter Konfitüre & Schokoladenkuchen 29,80

Ein Gruß aus Israel:**Shakshouka**

Tomate Paprika Chili Kumin Eier & Feta
- in der Pfanne serviert - 14,80

EXTRAS

Joghurt mit frischen Früchten 5,40

Obstsalat 5,80

Müsli Orphée: Haferflocken Apfel &
pürierte Erdbeeren mit Schlagsahne 7,80

drei Rühreier 5,80

Rühreier mit Hüttenkäse 7,40

Rühreier mit Krabben 8,80

Rühreier mit Tomate,
Champignons & Frühlingszwiebeln 8,80

Zwei Spiegeleier mit Speck 7,80

Basilikumcreme 3,00

Mangohumus 3,00

Ziegenkäsecreme mit Honig 3,00



CRÊPES DOUX/PIQUANTES

CRÊPES SÜSS/PIKANT

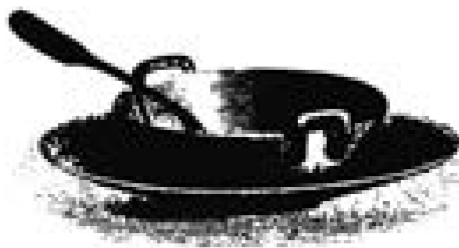
CRÊPES SÜSS	Nr. 1 mit Zimt & Zucker	5,50
	Nr. 2 mit Schokolade	6,50
	Nr. 3 mit Marillenmarmelade	7,50
	Nr. 4 „Suzette“ mit Orangenragout, Vanilleeis & Grand Marnier flambiert	12,80
	Nr. 5 „Ballett“ mit Schokolade, Nüssen, Vanilleeis & Sahne, mit Grand Marnier flambiert	12,80



CRÊPES PIKANT	Nr. 6 mit Blattspinat, Ricotta & Käse	11,80
	Nr. 7 mit Ratatouille & Käse	11,80
	Nr. 8 mit Schinken, Käse & Tomaten	12,80
	Nr. 9 mit Lachs, Blattspinat, Ricotta & Käse	13,80

SOUPES & SALADES

SUPPEN & SALATE



NOS SOUPES

Soupe à l'oignon	Zwiebelsuppe	6,20
	mit Käse überbacken	7,80
Soupe de tomates	Tomatensuppe	5,80



NOS SALADES

Kleiner Beilagensalat	5,80
»Nouvelle«	
Mischsalat Rucola Ziegenkäsecroutons Trauben & geröstete Kürbiskerne	16,50
»Nizza«	
Mischsalat Paprika Thunfisch Kartoffeln Eier & Oliven	16,50
»Crevettes«	
Salatvariation mit gebratenen Garnelen Mango & Avocado	18,50

**NOS HORS
D'ŒUVRES****Escargots à la basquaise**

*Schnecken aus dem Häuschen mit Tomatenwürfeln
Champignons Knoblauch & Petersilie gratiniert*

6 Stück 11,80

12 Stück 18,80

Deux-fois-mousse

Lachstatar & Thunfischmousse 17,50

Coquille St. Jacques

Gratinierte Jakobsmuschel 17,80

Pâté de campagne

Hausgemachte Leberpastete 12,50

Quiche Lorraine

Französischer Speckkuchen 9,80

3 Aufstriche aus dem Süden Frankreichs

Basilikumcreme Mangohummus

& Ziegenkäsecreme mit Honig 7,80

Vorspeise für Zwei

Ital Braten Paté Lachstatar Thunfischmousse

Frittata Garnelen Basilikumcreme Oliven

Cornichons Pecorino 24,80

PLATS PRINCIPAUX

HAUPTGERICHTE

VIANDE



Merguez frites

Gebratene Würstchen (aus Rind & Lamm)

mit Dijonsenf & Pommes frites 12,80

Côtelettes d'agneau

Lammkotletts

mit Rosmarinjus, Gemüse & Kartoffelgratin 24,80

Ein französischer Klassiker:

Coq au vin

Huhn in Rotwein mit Schalotten, Speck & Champignons

- Kartoffelpüree - 19,80

Boeuf Bourguignon

Mit Schalotten, Speck & Champignons

in Rotwein geschmortes Rind

- Kartoffelpüree - 20,80

Bifteck de veau

Das dünne Pariser Kalbssteak

mit Kartoffelgratin, Gemüse, Olivenöl & Rosmarin 24,80

Steak „Café de Paris“

Lendensteak -natur- mit hausgemachten Pommes frites 26,80

Steak „Madagaskar“

Lendensteak in grüner Pfeffersauce

mit Gemüse & Kartoffelgratin 28,80

Entrecôte

Das echte französische Entrecôte

mit hausgemachten Pommes frites 27,80

- am Abend -

mit Sauce Béarnaise 29,80



**CRUSTACÉS
& POISSONS**

Die Legendäre aus Marseille:

La Bouillabaisse

Fischeintopf

mit Tomate, Safran, Noilly Prat & Sauce Rouille 28,80

auch kleiner, als Vorspeise 18,80

Crevettes à notre façon

Scharfe Garnelen mit Chili & Knoblauch 24,80

auch kleiner, als Vorspeise 18,80

Carrelet

Scholle mit Kapern, Zitrone, Salzkartoffeln & Blattspinat 19,80

Poulpe grillé

Gegrillter Oktopus mit getrüffeltem Parmesan-Pommes 30,80

**LA CUISINE
VÉGÉTARIENNE**

Ratatouille

Französisches Gemüse 10,80

mit Käse gratiniert 12,80

Fromage de Brebis Corse

Korsischer Schafskäse

mit Olivenöl und Kräutern übergrillt & Salat 12,80

Purée de racine de persil

Petersilienwurzelpurée mit gebratenen Pilzen

Salsa verde & Brotbrösel -Vegan- 17,80

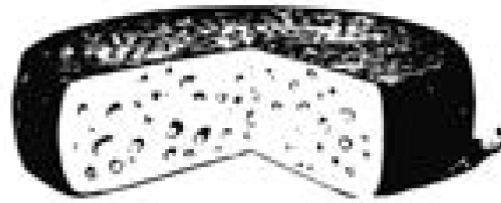
Malfatti

Spinat-Ricotta-Nocken mit Salbeibutter

& Parmesan - kleiner Salat - 16,80

FROMAGE & DESSERT

KÄSE & NACHSPEISEN

**FROMAGE****Käsesortiment aus Frankreichs Provinzen***mit Butter & Marillensenf*

3 Sorten 10,50

6 Sorten 18,50

DESSERT**Mousse au chocolat** 7,50**Crème brûlée** 8,50**Pavlowa***Mandelbaiser mit Pistazieneis, Schlagsahne & Himbeersauce .. 9,80***Crêpe „Suzette“***mit Orangenragout, Vanilleeis & Grand Marnier flambiert ... 12,80***Crêpe „Ballett“***mit Schokolade, Nüssen, Vanilleeis & Sahne**mit Grand Marnier flambiert 12,80*

KLEINE ZWISCHENGERICHTE VON 15:00 – 17:30 UHR



Soupe de tomates	<i>Tomatensuppe</i>	5,80
Quiche Lorraine	<i>Französischer Speckkuchen</i>	9,80
Pâté de campagne	<i>Hausgemachte Leberpastete</i>	12,50
Ratatouille	<i>Französisches Gemüse</i>	10,80



LIEBER GAST!

Informationen über die Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Service.

Ihr Orphée

GETRÄNKE

CAFÉ	Café	3,50
	Espresso	2,00
	Espresso macchiato	2,20
	Cappuccino	3,70
	Milchkaffee im Glas	3,90
	Café mit Schlag	3,90
	Café Calva	5,20
	Café Cointreau	5,20
	Aufpreis für Hafermilch 0,50	
SCHOKOLADE	Kännchen Schokolade mit Sahne	5,50
	Tasse Schokoccino mit aufgeschäumter Milch	3,00
TEE	Aus den Hochlagen des Himalayas	
	Bio Darjeeling Premium SFTGTOP <i>blumig würzig</i>	5,50
	Von den Bergen Sri Lankas	
	Bio Ceylon Storefield OP <i>kräftig voll aromatisch</i>	5,50
	Aus dem größten Teeanbaugebiet der Welt	
	Bio Assam Rembeng TGFOP <i>würzig kräftig</i> <i>rot-braune Tasse</i>	5,50
	Bio Earl Grey <i>italienische Zitrusfrucht auf weich-mildem Keemun</i>	5,50
	Bio Grüner Tee Ming Feng Hao <i>traumhaftes Aroma</i> <i>mit frisch gepflückten Jasminblüten</i>	5,50
	Bio Grüner Tee China Sencha <i>klar hell weich und doch ein bisschen würzig</i>	5,50
	Das belebende und erfrischende Getränk aus der Wüste	
Bio Touareg <i>Grüner Tee & Nana Minze</i>	5,50	
Südafrika: Rooibos , kein Teein		
Bio <i>schmeckt mit Milch nach Karamell</i>	5,50	

GETRÄNKE

APERITIFS	Gerwin's delight (<i>Ginger Ale mit Soda & Minze</i>)0,2 l	4,80
	Neli's delight (<i>Basilikumblütensirup Tonic Water Limette & Minze</i>)0,2 l	4,80
	Spritz (<i>Weißwein Aperol¹ & Soda</i>)0,2 l	6,50
	Spritz Sekt (<i>Sekt Aperol¹ & Soda</i>)0,2 l	6,50
	Hugo (<i>Weißwein Soda Holunder Limette & Minze</i>) 0,2 l	6,50
	Riesling Sekt0,1 l	4,50
	Crémant0,1 l	6,50
	Crémant Rosé0,1 l	7,00
	Kir der typische französische Aperitif aus Dijon (<i>Weißwein & Crème de Cassis</i>).....0,1 l	4,50
	Kir „Orphée“ (<i>Sekt & Crème de Cassis</i>)0,1 l	5,50
	Ricard, Pernod¹, Pastis 51 (<i>mit Eiswasser</i>)..... 2 cl	4,50
	Cynar¹ (<i>aus Artischocken</i>) 5 cl	4,50
	Martini , weiß, extra dry, rot, rosato 5 cl	4,50
	Portwein rot 5 cl	4,50
	Sherry , süß, medium, trocken 5 cl	4,50
	Campari Soda¹, Campari Orange¹0,2 l	7,00
	Wodka Lemon (<i>Absolut Vodka</i>)0,2 l	7,50
	Gin Tonic (<i>Bombay Sapphire</i>)0,2 l	9,50
	Gin Basil (<i>Crémant Bombay Sapphire Basilikumblütensirup & Limette</i>).....0,2 l	9,50

GETRÄNKE

LILLET®	Glacon Lillet Blanc pur mit Eis & Orangenscheibe 0,2 l	6,50
	Hugo Lillet Blanc mit Holunder, Sekt, Minze & Limette 0,2 l	6,50
	Vive Lillet Blanc mit Tonic Water & Minze 0,2 l	6,50
	Tonic Lillet Rosé mit Tonic Water & Limette 0,2 l	6,50
	Rouge Lillet Rouge mit Bitter Lemon & Limette 0,2 l	6,50
	SPIRITUOSEN	Calvados 2 cl
Cognac Remy Martin 2 cl		4,50
Cognac Hennessy 2 cl		4,50
Bas Armagnac 2 cl		6,00
Spanischer Brandy (103er oder Veterano) 2 cl		4,50
Cointreau 2 cl		4,50
Fernet Branca 2 cl		4,50
Ramazotti, Averna 2 cl		4,50
Grappa très simple 2 cl		2,00
Grappa Nardini (weiß oder braun) 2 cl		4,50
Grappa Barricata 2 cl		4,50
OBSTBRÄNDE	Poire William, Mirabelle, Vieille Prune 2 cl	4,50
	Brennerei Dirker, divers 2 cl	6,50
ALKOHOLFREIE GETRÄNKE	Spezi ^{1,2} 0,5 l	4,20
	weißes Limo 0,2 l	2,00
	Orangina 0,25 l	4,50
	Coca-Cola ^{1,2} , Coca-Cola light ^{1,2} 0,2 l	4,20
	Schweppes: Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale 0,2 l	4,20

GETRÄNKE

DIE HERRLICHE ERFRISCHUNG	Sirup mit Soda & Eis	
	Cassis, Grenadine ¹ , Basilikumblüte, Holunder, Ananas ¹ , Mango ¹ , Erdbeere ¹ , Heidelbeere	0,2 l 3,00
	Cidre - Bio - (französischer Apfelmost)	0,2 l 3,80
	Cidre - Bio - mit Crème de Cassis (Kir Breton)	0,2 l 4,80
SÄFTE	Apfelsaft / Orangensaft	0,2 l 3,20
	Apfelschorle / Orangenschorle	0,2 l 2,80
	0,4 l 4,20
	Traubensaft	0,2 l 3,80
	Johannisbeernektar	0,2 l 3,80
	Kirschnektar	0,2 l 3,80
	Rhabarbernektar	0,2 l 3,80
	Maracujanektar	0,2 l 3,80
	Tomatensaft	0,2 l 3,80
	Alle Säfte auch als Schorle	0,2 l 3,20
.....	0,4 l 4,60	
WASSER	Tafelwasser,³ spritzig oder still	0,25 l 2,20
	0,5 l 3,80
	1 l 5,80
	Adelholzener „Gourmet“ still oder spritzig	0,25 l 3,00

¹mit Farbstoff ²coffeinhaltig ³Grander-Wasser