

LA  
BRASSERIE

## Les hors d'œuvres

CHF

<i>Terrine de Foie gras de canard</i>	Vorspeise	27
Hausgemachte Entenleberterrine auf pikantem Tomatenconfit, getoastetes Hausbrot	Hauptgang	49
<i>Tatare de bœuf à la mode du chef</i>	Vorspeise	24.5
Rassiges Rindfleischtatar, getoastetem Hausbrot	Hauptgang	34.5
<i>Oeuf en cocotte</i>		16
Im Nöpfchen gegartes Ei mit Speckheu, Greyerzerkäse und Rahm		
<i>Escargots à la provençale</i>		18.5
Burgunder Schnecken nach provenzalischer Art, 6 Stück		
<i>Médailon de foie gras de canard sauté</i>	Vorspeise	27.5
Entenlebermédaillon gebraten auf pikantem Tomatenconfit	Hauptgang	49
<i>Quiche Lorraine</i>		8.5
Hausgemachter Käsekuchen mit Speckheu		
<i>Bouquet de salade</i>		10.5
Buntes marktfrisches Salatbouquet		
<i>Salade lyonnaise</i>		16
Blattsalat mit knusprigem Speckheu, geröstete Brotwürfeli		
 <h2><u>Les potages</u></h2>		
<i>Bouillabaisse à la française</i>		17.5
Französische Fischsuppe, Knusperbrötchen, Sauce rouille		
<i>Soupe à l'oignon Les Halles</i>		13
Überbackene Zwiebelsuppe		
<i>Consommé double Célestine</i>		10
Doppelte Kraftbrühe, hausgemachte Flädli		
<i>Bisque de homard au cognac</i>		18.5
Hausgemachte Hummersuppe verfeinert mit Cognac		

## Hauspezialität:

<i>Entrecôte Café de Paris et pommes allumettes</i>	200 g	45
Rinds-Entrecôtefächer mit Sauce "Café de Paris"	140 g	36
Hausgemachte Pommes allumettes		
zusätzlich Gemüsebouquet + CHF 6.5		

<i>Filet de bœuf célestine</i>		44
Rindsfiletstreifen mit Currysauce, frischer Ananas und rosa Pfeffer, Reis	petit	40
<i>Filet de boeuf poivrade</i>	160 g	50
Rindsfilet Tournedos mit kräftiger Rotweinsauce und grünem Pfeffer, Gemüsebouquet	120 g	46
Hausgemachte Pommes allumettes	mit gebratener Entenleber „Rossini“	+ 9
<i>Escalope de veau Cordon bleu Le Mirage</i>		44
Kalbs-Cordon bleu gefüllt mit Rohschinken und Brie, Hausgemachte Pommes allumettes, Gemüsebouquet		
<i>Suprême de poulet au maïs à l'alsacienne, (min.20 Min.)</i>		32
Maispoulardenbrust auf Champagnerkraut mit Speckheu und Trauben, Bratkartoffeln		
<i>Crevettes géantes à l'indienne</i>		41
Gebratene Black Tiger-Riesenkrevetten mit pikanter Currysauce und Pernod, Trockenreis	petit	37
<i>Filet de sandre Le Mirage</i>		39
Zanderfilet gebraten auf Champagnerkraut mit Speckheu und Trauben, Bratkartoffeln	petit	35
<i>Pot-au-feu de poissons à la française</i>		46
Pot-au-feu im Suppentopf serviert, mit Riesenkrevetten, Süss- und Salzwasserfische, Muscheln und Kartoffeln, Knusperbrötchen, Sauce rouille		

## Thai-Spezialitäten

CHF

<i>Kürbis-Thai-Curry Süppchen mit Wasabi-Glace</i>	Vorspeise	14.5
<i>Gebackene Dumplings mit scharfem Aprikosen-Chutney, Kürbis-Thai-Curry Süppchen mit Wasabi-Glace</i>	Vorspeise	26
<i>Nüsslisalat mit Sesam-Soja-Dressing</i>	Vorspeise	14
<i>Rindsfilet Surf &amp; Turf mit rotem Thaicurry</i> Reis, Gemüse-Allerlei		49
<i>Massaman Curry mit Rinds-Entrecôtewürfel</i> Kartoffeln und Cashewnüssen Reis		38
<i>Knusprige Rindsfiletstreifen mit Soja, Sesam, Chili und Honig</i> Reis		44
<i>Gebratene Maispouardenbrust mit Erdnuss-Sauce</i> Reis		34
<i>Sautierte Riesenkrevetten mit Honig, Chili, Wasabi und Soja</i> Reis		41

## Table végétarienne

<i>Rotes Thaicurry mit Gemüse</i> im Reising		26
---	--	----

*Gerne bereiten wir für Sie ein köstliches vegetarisches Menu nach Ihrem Wunsch zu. Fragen Sie unsere Mitarbeiter.*

# Petit Bistrot

<i>Toast Le Mirage</i>	29.5
Toast mit Champignons de Paris, Currysauce, und gebratene Rinds-Entrecôtestreifen	
<i>Bouquet de salade la belle jardinière</i>	19
Grosser Salatteller mit Ei	
<i>Croque monsieur avec ses salades</i>	21.5
Schinken-Käsetoast mit gartenfrischen Salaten	
<i>Bouquet de salade et Quiche Lorraine</i>	19.5
Hausgemachter Käsekuchen mit Speckheu und buntem Salatbouquet	
<i>Bouquet de salade et croquettes à la provençale</i>	20.5
Buntes Salatbouquet mit hausgemachten Krokette nach provenzalischer Art (mit sonnengetrockneten Tomaten, Kräutern, Oliven und Käse)	
<i>Fitnesssteller</i>	
mit reichhaltigem Salatbouquet	
- Kalbspaillard vom Grill und Kräuterbutter	35
- Entrecôtefächer und Kräuterbutter	38
- Rindfilet-Tournedos 160 g und Kräuterbutter	47
- Kalbs-Cordon bleu	43
- Maispouardenbrüstchen und Kräuterbutter (min. 20 Min.)	28