

Nous recommandons – Wir empfehlen

Petit Déjeuner – Frühstück bis 16.00 Uhr

1. **Petit** – Klein ————— **6,90**
Croissant, Konfitüre, Butter, Café au lait
2. **Toulouse** ————— **8,90**
Salami, Ziegen-Frischkäse, Konfitüre, gekochtes Ei, Obst, Butter, Baguette
3. **Caen** ————— **11,90**
Salami, Schinken, Comté, Brie, gekochtes Ei, Obst, Butter, Baguette
4. **Brest** ————— **13,50**
geräucherter Lachs, Thunfisch-Rillettes, Comté, Frühlings-Quark, Butter, Baguette
5. **Strasbourg** ————— **15,50**
Salami, Schinken, Kochschinken, Comté, Frischkäse, Konfitüre, Obst
Orangensaft, Butter, Baguette, Croissant
6. **Marseille** -Frühstück für Zwei ————— **30,00**
Schinken, Salami, Comté, Brie, Tomette brebis, geräucherter Lachs, Frischkäse,
Frühlings-Quark, Konfitüre, 2 gekochte Eier, Obst, O-Saft, Butter, Baguette, Croissant
7. **Joghurt**, Natur ————— **4,50**
8. **Joghurt**, mit Früchten ————— **6,90**
9. **Joghurt**, mit Früchten und Müsli ————— **7,90**
10. **Baguette** – Tomate/Mozzarella, Salami/Käse, Schinken/Käse ————— **4,50**
Salami/Käse/Ei, Lachsbaguette ————— **5,00**

Les Oeufs – Die Eier

11. **Ein Ei** ————— **2,20**
gekocht
12. **Zwei Eier** ————— **4,90**
gerührt, gespiegelt oder im Glas mit Butter und Baguette
13. **Oeuf Rouen** ————— **8,50**
2 Spiegeleier mit gebratenem Schinkenspeck, Paprika, Tomate, Butter, Baguette
14. **Omelette Nizza** ————— **8,90**
Tomate, Mozzarella, Baguette
15. **Omelette Lille** ————— **9,90**
Champignon und Käse, Salatgarnitur, Baguette
16. **Omelette Nîmes** ————— **10,90**
Spinat und Hirtenkäse, Salatgarnitur, Baguette
17. **Omelette Lyon** ————— **12,90**
Hähnchenstreifen, Tomate, Salatgarnitur, Baguette
18. **Omelette Le Havre** ————— **13,90**
geräucherter Lachs, Spinat und Meerrettich, Salatgarnitur, Baguette

Flamme – Elsässer Flammkuchen

20. **Flammkuchen** – ca. 20x24 cm, Crème fraîche, Speck, Zwiebeln, Käse ————— **7,90**

Les Entrées – Die Vorspeisen

21. **Baguette** mit Kräuterbutter _____ **4,90**
22. **Soupe du jour** – Suppe des Tages _____ **6,90**

Les Salades – Die Salate

23. **Salade Verdon** _____ **8,50**
gemischter Salat der Saison mit Hirtenkäse, Ei und Baguette
24. **Salade Ardèche** _____ **13,90**
gemischter Salat der Saison, Hähnchenstreifen, Apfel, Walnüsse, Baguette

Les Galettes – Die Buchweizenpfannkuchen

25. **1 ingrédient** – Schinken oder Käse oder Ei _____ **4,90**
26. **2 ingrédients** _____ **7,50**
Schinken mit Käse oder Schinken mit Ei oder Käse mit Ei
27. **Le végétale** - Spinat, Tomate und Hirtenkäse _____ **8,90**
28. **La complète** _____ **9,90**
Ei, Schinken und Käse, Salatgarnitur
29. **La Breizh** _____ **10,90**
Ei, Schinken, Käse + Champignons à la crème, Salatgarnitur
30. **La gourmande** _____ **11,90**
Ei, Speck, Käse + karamellisierte Zwiebeln & Tomaten, Salatgarnitur
31. **La chèvre** _____ **12,90**
Ziegenkäse, Crème fraîche und Feigenkonfitüre, Salatgarnitur
32. **Le saumon** _____ **13,90**
geräucherter Lachs, Crème fraîche, Meerrettich, Zitrone, Salatgarnitur
33. **La fumé** _____ **14,90**
Zwiebelconfit, geräucherte Wurst, Ziegenkäse, Walnüsse, Salatgarnitur

Les Crêpes – Die Süßen

35. **Crêpe beurre** – mit Butter, Zucker und Zimt _____ **4,90**
36. **Crêpe confiture** – entweder mit Konfitüre, Apfelmus oder Honig _____ **5,50**
37. **Crêpe noisette** _____ **5,90**
mit französischer Haselnuss & Kakao Creme oder mit Spekulatius Creme
38. **Crêpe caramel** - mit karamellisierter und gesalzener Butter _____ **5,90**
39. **Crêpe miel** – mit Honig und gebrannten Mandeln _____ **6,50**
40. **Crêpe chocolat** - mit Schokolade und gebrannten Mandeln _____ **6,90**
41. **Crêpe gourmande** – Apfel, salziger Caramelaufstrich und Vanilleeis _____ **8,90**

Extras Kugel Eis **1,50**
Portion Sahne **1,20**

Menu gourmande _____ **19,50**
1 galette gourmande + 1 crêpe
gourmande + 1 Espresso

Les Desserts – Die Desserts

45. **Moelleux au Chocolat** – Schokoküchlein mit flüssigem Kern _____ **4,90**

Les Chauds – Die Heißen mit Bio-Kaffee von Segafredo

50. Tasse Filterkaffee	_____	2,40
51. Espresso , einfach/doppelt	_____	2,20/3,50
52. Café Crème , klein/groß, auch entkoffeiniert	_____	2,70/3,50
53. Cappuccino , klein/groß	_____	3,50/4,50
54. Latte Macchiato /mit Aromen	_____	3,90/4,30
55. Café au lait - Filterkaffee mit viel heißer Milch	_____	4,50
56. Heiße Schokolade – auch mit dunkler Schokolade	_____	3,50
57. Schoko Chino - Heiße Schokolade mit Espresso	_____	5,50
58. Tee , verschiedene Sorten	_____	2,60
59. Kaffeekränzchen	_____	7,50

Filterkaffee so viel Sie mögen und ein Stück selbstgebackenen Kuchen nach Wahl
Jede Woche andere Kuchen, Tarte, Törtchen..

Apéritifs

60. Pernod	_____	0,02 l	3,90
Anisée, 40 %, der NIE pur getrunken wird			
61. Ricard	_____	0,02 l	3,90
Pastis, 45 %, mit Wasser			
62. Pommeau de Bretagne , 17%	_____	0,02 l	3,90
63. Kir Breton	_____	0,20 l	5,90
Cassissée (franz. schwarze Johannisbeeren-Likör) mit Cidre			
64. Kir Normand	_____	0,20 l	5,90
Crème de Fraise (franz. Erdbeer-Likör) mit Cidre			
65. Prosecco	_____	0,20 l	4,90
66. Crémant - französischer Schaumwein, Flaschengärung	_____	0,20 l	5,90
67. Lillet	_____	0,10 l	4,50
68. Lillet Berry	_____	0,20 l	6,50
69. Aperol Spritz	_____	0,25 l	6,50

Digestifs

70. Pâpidoux - Calvados Fine	_____	0,04 l	4,50
71. Château du Breuil - Calvados V.S.O.P.	_____	0,04 l	6,50
72. Grand Manier Rouge – Orangenlikör mit Cognac	_____	0,04 l	5,90
73. Cointreau – Orangenlikör	_____	0,04 l	4,90
74. Dom Bénédicte – franz. Kräuterlikör	_____	0,04 l	4,50

Les Eaux de vie – Die Lebenswasser

78. Eau de vie de Cidre Lambig	_____	0,04 l	6,90
79. Clés des Ducs – V.S.O.P Armagnac	_____	0,04 l	5,90

Les Eaux - Die Wasser

80. Gerolsteiner – mit oder ohne Gas	_____	0,20 l	2,40	0,30 l	3,40	0,75 l	5,40
---	-------	--------	-------------	--------	-------------	--------	-------------

Marché 15

Les Sodas – Die Sodas – Das Café auf dem Markt

84. Süßer Frosch - Fassbrause mit Waldmeistergeschmack	0,33 l	2,50
85. Süßer Krabber - Fassbrause mit Himbeergeschmack	0,33 l	2,50
86. Fanta, Sprite	0,20 l	2,50
87. Hausgemachte Limonade	0,30 l	3,00
88. Fritz-Kola – auch ohne Zucker	0,33 l	2,90
89. Fritz BIO Rhabarbersaft-Schorle -	0,33 l	3,00
90. Sachsenobst	0,20 l	2,90
Apfel trüb, Orange oder Sauerkirsche	0,30 l	3,90

Les Cidres – Die Cidre

91. Unser Hauscidre aus der Bretagne – brut oder doux	0,20 l	4,90
--	--------	-------------

Les Vins – Die Weine

	0,1 l	0,2l	0,75 l
95. Unser Hauswein aus Frankreich, rot und rosé, trocken	3,30	5,50	
96. Weißburgunder, trocken, aus Burgwerben vom Weingut Gaudig	3,50	5,90	18,50
97. Freygeist, trocken, aus Burgwerben vom Weingut Gaudig	3,50	5,90	16,90
98. Sommertropfen, lieblich, aus Burgwerben vom Weingut Gaudig	3,50	5,90	16,90
99. Dornfelder rosé halbtrocken, aus Burgwerben vom Weingut Gaudig	3,50	5,90	16,90
100. Portugieser rot trocken, aus Burgwerben vom Weingut Gaudig	3,50	5,90	18,90

Nos Bières Bouteilles – Unsere Flaschenbiere

110. Landsberger Bunter Hund – Zwickelbier	0,50 l	3,50
111. Landsberger Helle Gans – Helles	0,33 l	3,50
112. Landsberger Zarte Henne – Schwarzbier	0,50 l	3,90
113. Benediktiner Weizen	0,50 l	4,50
114. Benediktiner Weizen – alkoholfrei	0,50 l	4,50
115. Urkrostitzer – alkoholfrei	0,50 l	3,90
116. Panaché - Helles mit Zitronen- oder Orangenlimonade	0,33 l	3,50
117. Picon à la bière – Bier mit Cointreau	0,33 l	4,50
	0,50 l	4,90
119. Monaco – Helles mit Grenadinen Sirup	0,33 l	4,00
121. Chines – Weizenbier mit Apfelsaftschorle	0,50 l	4,50

gültig ab 14.07.2025

03443-3379739

info@cafemarche15.de

www.cafemarche15.de