

PASTIS

bistro

PASTIS

bistro

am
Mittag



DAVOR

- SALADE PASTIS** 8,50
Lisdorfer Blattsalate, PASTIS-Hausdressing, Kirschtomaten, Lauchzwiebeln und Croûtons
mit **Rinderfiletstreifen**, **Riesengarnelen** oder **Ziegenkäse** 14,50
als Hauptgericht 18,50
- TATAR VOM CHAROLAIS-RINDERFILET** – nach Laune 18,50
Klassisch oder scharf
als Hauptgericht mit Frites und Lisdorfer Blattsalaten 32,00
- SALADE NIÇOISE À NOTRE FAÇON** 18,50
Gegrillter Gelbflossen-Thunfisch, grüne Bohnen, Kalamata-Oliven, Sardellen und Lisdorfer Kartoffeln
- BEIGNETS DE BRANDADE DE MORUE** 8,50
Krosse Fischbeignets und Sauce Remoulade

SUPPE

- SOUPE DU JOUR** 6,00
SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE 7,50
Elsässer Zwiebelsuppe⁵, Weißbrot und Comté
- FISCHSUPPE PASTIS** 15,50 – nach Bouillabaisse Art
Muscheln, Meeresfische, Sauce Rouille und Knoblauchbrot
als Hauptgericht 24,50

ALLEIN ODER EINFACH GETEILT

- FLAMMKUCHEN ELSÄSSER ART** 9,00
Speck, Zwiebeln, Emmentaler und Crème fraîche
vegetarisch 7,50
- FLAMMKUCHEN VÉGÉTARIENNE** 9,50
Schafskäse, rote Bete, Zwiebeln, Orange, Thymian und Crème fraîche
- BAGUETTE PAILLARD** 11,00
Dijonnaise, hauchdünne Rindersteaks, Kirschtomaten und Rucola



In unserem PASTIS feinkost
im Untergeschoss finden Sie
zahlreiche hausgemachte
Produkte aus unserer Küche.

HAUPTSACHE

LAND & LUFT

- ESCALOPE PASTIS** 24,50
Kalbsrückenschnitzel in Markbutter natur gebraten, Röstzwiebeln, Kartoffel-Zitronenpüree und Lisdorfer Blattsalate
- POULET NOIR RÔTI** 22,50
Brust vom Schwarzfederhuhn aus dem Ofen, mit Pastis⁵ flambiert, Rosmarin-Zitronenglasur und Lisdorfer Pfannengemüse
- FRANZÖSISCHER SCHAFSKÄSE – LAUWARM** 16,50
mit Petersilienpesto, Ratatouille und Knoblauchbaguette

WASSER

- NORWEGER LACHS „PASTIS-CRUNCH“** 24,50
mit Knusper-Gewürzkruste, Lisdorfer Gemüsewok und Basmatireis
vegetarisch mit gegrilltem Tofu 16,50
- FISH 'N' CHIPS À LA FRANÇAISE** 22,50
Frittierter Fisch und Meeresfrüchte, Sauce Remoulade, Frites und Lisdorfer Blattsalate
vegetarisch mit Lisdorfer Gemüse 16,50
- CREVETTES GÉANTES GRILLÉES** 24,00
Riesengarnelenspieß vom Big Green Egg
dazu Gewürzjoghurt, Taboulé und Kräutersalat

TEIG & REIS

- PÂTES AU BOEUF** 19,50
Frische Bandnudeln mit Rinderfiletspitzen, Oliventapenade, Dörrtomaten, Rucola und Parmesan
vegetarisch 14,50
- RISOTTO AUX CRUSTACÉS** 21,50
Krustentier-Risotto, Hummerfumet, gebratene Jakobsmuscheln und Zuckerschoten

BIG GREEN EGG & PLANCHA

- NACKENSTEAK VOM IBERICO-SCHWEIN** - 36 Stunden sous-vide gegart
- vom Big Green Egg - mit PASTIS-BBQ-Sauce⁵ und Frites
200 g 24,00 / 300 g 32,50 / 400 g 41,00
- ENTRECÔTE VOM HEIMISCHEN RIND** - 28 Tage trocken gereift
- vom Big Green Egg - mit Sauce Béarnaise⁵ und Frites
200 g 29,50 / 300 g 39,50 / 400 g 49,50
- FILETSTEAK VOM FRANZÖSISCHEN CHAROLAIS-RIND**
- von der Plancha - mit Café-de-Paris-Butter und Frites
200 g 32,00 / 300 g 44,00 / 400 g 54,00
- Auf Wunsch servieren wir zusätzlich folgende Beilagen:**
- Saucen:** Sauce Béarnaise, Schalottenjus⁵, Café-de-Paris-Butter, PASTIS-BBQ⁵ 2,50
- Begleiter:** Lisdorfer Ofengemüse, Wok-Gemüse, Ratatouille, Champignons, Röstzwiebeln, Bacon^{13,14}, Lisdorfer Salat, Farmersalat 3,50
- KING LOUIS BURGER** – 200 g **US BLACK ANGUS PATTY** 18,50
Bacon^{13,14}, Tomaten, Zwiebeln, Salat, Cheddar² und Haus-BBQ-Sauce⁵, serviert mit Frites, Farmersalat und PASTIS-Ketchup^{3,9}
vegetarisch mit Schafskäse und Couscous 16,50

DANACH

- CRÈME BRÛLÉE** 5,50
- TARTE AU CITRON À NOTRE FAÇON** 9,00
Zitrusfrüchtesalat und Joghurtsorbet
- FONDANT AU CHOCOLAT** 9,00
Warmer Schokokuchen mit Kokos und Passionsfrucht
- TIRAMISU GLACÉ** 8,50
Eiskaffee, Mascarpone und Schokolade
- CAFÉ GOURMAND** Eine Auswahl Petits fours & Pralinen⁵, 1 Espresso 14,50
- FROMAGE, PAIN & VIN** 14,50
Kleine Auswahl französischer Rohmilchkäse, Apfelbrot – **ohne Wein** 12,50

Alle Preise in Euro, inklusive Umsatzsteuer und Bedienungsgeld. Bei Allergien oder Unverträglichkeiten fordern Sie bitte unsere Allergienkarte an. Zusatzstoffe: 1 koffeinhaltig, 2 mit Betacarotin gefärbt, 3 chininhaltig, 4 mit Farbstoff, 5 mit Sulfiten/geschwefelt, 6 Süßstoff, 7 mit Antioxidationsmittel, 8 Ascorbinsäure, 9 Säuerungsmittel Zitronensäure, 10 Säureregulator Natriumcitrat, 11 mit Konservierungsstoff, 12 Taurin, 13 Stabilisator/Phosphat, 14 Nitritpökelsalz

Vegetarisch oder auch vegetarisch möglich

Unsere Produkte stammen vorwiegend von regionalen Erzeugern unseres Vertrauens!