

Menu ★ SPEISEN

Petit déjeuner ★ FRÜHSTÜCK

LE PARISIEN

Unser typisch französisches Frühstück mit frischem Baguette, Croissant, Butter, Confiture Maison
5,20 €

LE COUP DE COEUR

Großes Frühstück mit Rosmarinschinken, Rohmilch-Comté AOC, Butter, Quiche Lorraine, Baguette, Boule rustique, Confiture maison
8,60 €

EXTRA VIENNOISERIE

Croissant, Chocolatine, Brioche, Rosinenschnecke
1,80 €

BIO-EI

Gekocht 1,50 € 2 Spiegeleier oder Rührei 3,00 €

FRISCH GEPRESSTER ORANGENSAFT

0,15 l 3,50 €

BELEGTES BRÖTCHEN 3,00 € BAGUETTE 4,50 €

frisch für Sie zubereitet

Tartes salées ★ HERZHAFTE TARTES

Ein Stück hausgemachte, herzhaft Tarte mit frischem Marktsalat.

Fragen Sie nach unserem Tagesangebot 8,70 €

FORMULE TARTE & VIN

Tarte salée mit einem Glas Wein 11,90 €

Tartes sucrées ★ SÜSSE TARTE

Unsere köstlichen Tartes werden aus ausgewählten Zutaten laufend frisch für Sie zubereitet

Stück 3,40 €

Portion Sahne 0,80 €



Boissons ★ GETRÄNKE

Cafés ★ KAFFEE³

ESPRESSO 2,20 €

NOISETTE 2,50 €

CAPPUCINO 2,90 €

CAFÉ CRÈME 2,60 €

CAFÉ AU LAIT

Französischer Milchkaffee, serviert in der Bol, der traditionellen Trinkschale
3,40 €

FRENCH PRESS

Zwei Tassen erlesener Arabica-Hochlandkaffee, frisch zubereitet in der Stempelkanne
4,60 €



GRAND CAFÉ

Tasse frisch aufgebühter Arabica-Spitzenkaffee
2,40 €

Thés ★ TEESPEZIALITÄTEN

Unseren Tee beziehen wir vom renommierten Pariser Teehaus THEODOR

DARJEELING G.F.O.P³

Feines und rundes Aroma

ASSAM G.F.O.P. SUPÉRIEUR³

Kräftig intensiv

CARPE DIEM – ROOIBOS³

Zart duftiges Parfum von roten Früchten

GRÜNER TEE

aromatisch, bekömmlicher Grüntee aus Japan

MINZE „NANAH MAROCCO“

Grüntee mit feinstem Minzaroma

EARL GREY ROYAL³

Schwarzer Tee mit Bergamotte

Tasse 2,80 € Kännchen 4,50 €



BIO-KRÄUTERTEE MIT STÄNGEL

natürliche Pflanzen aus dem Hause Le Bénéfique; Bio-Lavendel, Wilder Salbei oder Lindenblüte 3,20 €

Chocolat chaud ★ HEISSER KAKAO

aus dem Hause Valrhona

feinste, dunkle Schokolade; samtige Textur 3,60 €

Ingwer-Zitronen-Punsch mit Honig 2,90 €

Winterpunsch heiße Orange mit Honig 3,20 €

mit einem Schuss Cointreau 4,20 €

Rafraîchissements

ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

MINERALWASSER SANS-SOUICIS

natur oder mit Kohlensäure

0,275 l 2,60 € 0,75 l 6,50 €

ORANGINA 0,25 l 2,60 €

COCA COLA^{1,2,3} /LIGHT^{1,2,3,4} 0,2 l 2,60 €

SCHWEPPE Wild Berry oder Tonic⁵ 0,2 l 2,60 €

MORTUACIENNE

Naturlimonade aus Frankreich seit 1921
Citron, Mandarine², Pamplemousse
0,33 l 3,80 € 1,0 l 10,80 €

SÄFTE oder SAFTSCHORLE

Apfel, Orange, Rhabarber, Pink Grapefruit
0,2 l 2,50 € 0,3 l 3,50 €

Alcool ★ ALKOHOLISCHES

Crémant Domaine de Cray, Loire, Méthode traditionnelle⁶

0,1 l 4,80 € Flasche 0,75 l 29,80 €

WEISSWEIN⁶

Domaine Horgelus, Côtes-de-Gascogne; Colombar, Sauvignon Blanc

ROSÉ⁶

Domaine Horgelus, Côtes-de-Gascogne; Merlot, Tannat

Glas 0,15 l 4,20 € – Flasche 0,75 l 19,80 €

ROTWEIN⁶

Côtes-du-Rhône von Chapoutier; Grenache, Syrah

Glas 0,15 l 4,80 €

„Belleruche“ – Côtes-du-Rhône von Chapoutier; Grenache, Syrah

„Der beste Côtes-du-Rhône, den Chapoutier je gemacht hat“ Robert M. Parker

Flasche „Demi-Bouteille“ 0,375 l 14,80 €

Lillet Wild Berry 6,50 €

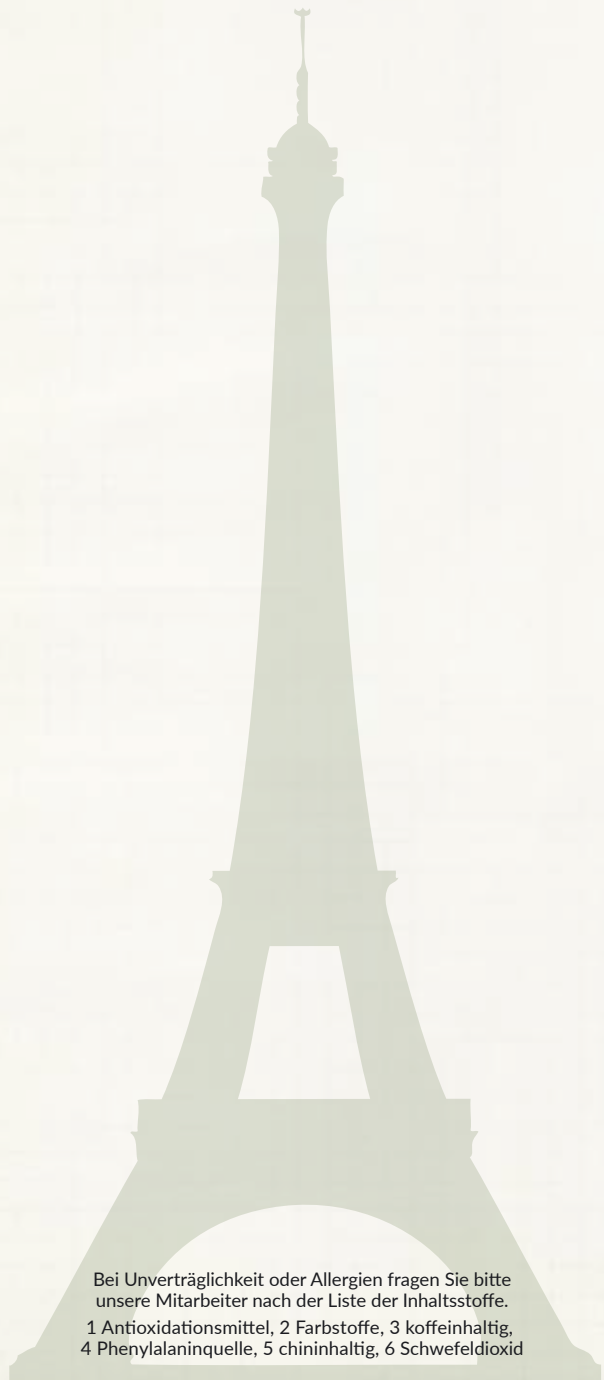
Kir mit Weißwein 5,20 € mit Crémant 5,80 €

Aperol Spritz 6,50 €

Champagne Pierre Peters Cuvée de Réserve Brut,

ausgezeichneter Winzerchampagner, reiner Chardonnay, Grand Cru

Flasche 0,75 l 59,00 €



Bei Unverträglichkeit oder Allergien fragen Sie bitte unsere Mitarbeiter nach der Liste der Inhaltsstoffe.

1 Antioxidationsmittel, 2 Farbstoffe, 3 koffeinhaltig, 4 Phenylalaninquelle, 5 chininhaltig, 6 Schwefeldioxid

**CAFÉ PAR ICI
MARIA-LOUISEN-STRASSE 1
22301 HAMBURG**

Tel: 040 361 60 817 cafeparici@gmail.com

Montag bis Samstag 9.30 bis 18.00
Sonntag 10.00 bis 18.00

**ATELIER DU PAR ICI
ROTHENBAUMCHAUSSÉE 189
20149 HAMBURG**

Bäckatelier mit Verkauf
Tel: 040 492 03 728 cafeparici@gmail.com

Montag bis Freitag 8.00 bis 14.00
Sonntag 8.00 bis 16.00



<http://www.parici.de>
<https://www.facebook.com/cafeparici>

Carte

