

Le Petit FRANZ



Maison fondée en 2016

Restaurant – Bistrot – Bar à Vins

Illustration von Konrad Gehse

Lieferanten & Partner

Brot & Backwaren

Backstein / Bäckerei für zeitgenössisches Brot
Grassstraße 4, 04107 Leipzig

Demeter HofGut Kreuma
Kreumaer Dorfstr. 29, 04519 Rackwitz | Kreuma

Gemüse | Früchte | Grünzeug

HofGut Kreuma

Rungis Express

Fisch & Meeresfrüchte

Rungis Express

Käse & Molkereiprodukte

Cäseladen Leipzig
Arthur-Hoffmann-Str. 93, 04275 Leipzig

Weine & Getränke

EN GROS & EN DETAIL
Spinnereistr. 7, Gebäude 3 / Tor 12, 04179 Leipzig

Wein.Rieder
Am Peterssteinweg 11, 04107 Leipzig

Getränke Staude Leipzig
Ringstraße 10, 04827 Gerichshain

Reinigung

TippTopp Schnellreinigung
Karl-Liebknecht-Str. 76, 04275 Leipzig

Im Falle Ihnen bekannter Allergien oder Unverträglichkeiten informieren Sie uns bitte zu Beginn des Dinierens.

Alle hier angegebenen Preise verstehen sich in Euro

"Beaucoup de gens ont désappris à manger
-
ils ne savent plus qu'avalier"

"Viele Menschen haben das Essen verlernt
-
sie können nur noch schlucken."

*„Monsieur Paul“ Bocuse
1926-2018*

Soupes | Classiques | Salade

Suppen

Potage de betterave & lentille Vegan möglich
Cremiges Beetensüppchen | gebackene Linse | Crème d'Ysigny

14,5

Bisque de homard
Hummersuppe | Croûtons | Rouille

18,0

Klassiker

Os à moelle rôti au four
Rindermarkknochen aus dem Ofen | Knoblauchbrot

12,0

Escargots de Bourgogne
Weinbergsschnecken | Kräuterbutter | gebacken im Häuschen

6 à 14,5 | 12 à 24,5

Foie Gras poêlé & Cerise Amarena
gebratene Foie Gras | Amarena-Kirsche | Wildkräutersalat | Toast

18,5

Salate

Salade mesclun Vegan
Wildkräutersalat | Tomate | Dressing

9,5

Salade Nicoise Vegan möglich
Salat | Kartoffel | Tomate | Bohne | Ei | Linse | Kaper | Kalamata-Olive | Sardelle

Klein 15,0

Groß 19,0

+ Sardinen in nativem Olivenöl 55 Gr.

4,5

Huîtres | Fruits de mer | Plateaux

Austern

Fine de claire n°2

Atlantik | Marennes-Oléron | Fine de Claire

1 Stück 4,5 | 3 Stück 12,0 | 6 Stück 21,0

Gillardeau n°3

Atlantik | Bourcefranc-le-Chapus | Spéciales de claire

1 Stück 6,5 | 3 Stück 18,0 | 6 Stück 33,0

Huître surprise

Überraschungs-Auster | abwechselnd

1 Stück 5,5 | 3 Stück 15,0 | 6 Stück 27,0

Trio d'huîtres

Drei Sorten gemischt

3 Stück 15,0 | 6 Stück 28,5 | 12 Stück 48,0

Meeresfrüchte

Crevettes roses

Rosa Crevetten | gekocht | kalt serviert | Aioli

200 Gr. - 16,0

Bulôts atlantiques

Wellhornschnellen | gekocht | kalt serviert | Mayonnaise

200 Gr. - 18,0

Meeresfrüchteplatte

Plateau de fruits de mer

3 Austern gemischt | 6 Rosa Crevetten | 6 Wellhornschnellen

Mignonette | Aioli

24,0 pro Person

Extras zum Seafood

Backstein Sauerteigbrot getoastet	3,0
Salzbutter aus Poitou-Charentes AOP	2,0
Mehr Mignonette	1,0
Mehr Aioli Mayo	2,0

Steaks | Plats principaux

Rinderstücken vom Charolais-Rind aus Frankreich

Rinderfilet 150 Gr.

38,0

Côte de boeuf 800 - 1100 Gr.

Für zwei Personen am Tisch tranchiert

99,0 pro Kg

Beilagensalat	3,5
Kartoffelpurée	4,5
Kartoffelgratin	5,5
Süßkartoffelecken	5,5
Speckbohnen	5,5
Karamellisierte Karotten	5,0
Foie Gras	8,0
Kräuterbutter	3,5
Kalbsjus	4,5

Hauptgänge

Plat braisé du moment

Wechselndes Schmorgericht | Kartoffelpurée | karamellisierte Karotte

26,0

Moules marinières

Miesmuscheln | Weißweinsud | Crème fraîche | Sauerteigbrot

½ Kilo à 19,5

1 Kilo à 35,0

Filet de poisson selon arrivage

Fischfilet | Röstzwiebel-Senf-Kruste | gebackener Lauch | Kartoffelpurée | Krustentiersauce

35,0

Tatin salée du moment Vegan

Herzhafte Tarte Tatin | Süßkartoffelecken | Tomaten-Apfel-Chutney

26,0

Menus

Le Petit Menu

Salade mesclun Vegan

Wildkräutersalat | Tomate | Dressing

+

Plat braisé du moment

Wechselndes Schmorgericht | Kartoffelpurée | karamellisierte Karotte

Oder

Tatin salée du moment Vegan

Herzhafte Tarte Tatin | Süßkartoffelecken | Tomaten-Apfel-Chutney

+

Sorbet maison

Hausgemachtes Sorbet

3 Gänge à 45,0

Le Grand Menu

6 Escargots de Bourgogne

6 Weinbergschnecken | Kräuterbutter | gebacken im Häuschen

Oder

Petite assiette de fruits de mer

1 Fine de Claire | 1 Überraschungsauster | 5 Crevetten | 5 Bulôts

+

Filet de boeuf 150 Gr.

Rinderfilet 150 Gr. | Kartoffelpurée | Speckbohnen | Kalbsjus

Oder

Côte de boeuf pour 2 personnes

Côte de boeuf | 2 Beilagen nach Wahl | Kalbsjus | für 2 Personen

+

Dessert au choix

Dessert oder Käse nach Ihrer Wahl

3 Gänge à 69,0

3 Gänge für 2 Personen à 149,0

Desserts | Planches | Snacks

Desserts

Mousse au chocolat 75%

Bio-Schokolade 75% | Frische Früchte

15,0

Tarte Tatin

Tarte Tatin mit wechselnder Frucht | Crème fraîche

15,0

Duo de sorbets maison

Hausgemachte Sorbets | zwei Sorten

14,0

Platten

Planches de fromages au lait cru vegetarisch

4 Sorten Rohmilchkäse | hausgemachtes Chutney | Salzbutter | Baguette

18,0 pro Person

Planche un peu de tout

2 Sorten Rohmilchkäse | 2 Sorten Cold Cuts | Antipasti | Chutney | Salzbutter | Baguette

18,0 pro Person

Planche végétane

3 Sorten veganer Käse | Antipasti | Olivenöl | Baguette

18,0 pro Person

Snacks

Kalamata & Cerignola

Schwarze Kalamata Olive | Grüne Cerignola Olive | Backstein Sauerteigbrot

10,0

Sardines à l'huile d'olive millésime 2023

Jahrgangssardinen 115 Gr. in Olivenöl | Backstein Sauerteigbrot

15,0

Suppléments

Backstein Baguette	3,0
Backstein Sauerteigbrot	3,0
Knoblauchbrot	2,5
Beurre de Charentes-Poitou Demi-Sel AOP	2,5
Aioli Mayo	2,5
Olivenöl	2,5
Hausgemachtes Chutney	2,5

*Chers client.es, liebe Gäste und Gästinnen,
all unsere Gerichte und Speisen werden frisch und auf kleinstem Raum
zubereitet und angerichtet.*

*Es kann zu längeren Wartezeiten kommen.
Um qualitativ Hochwertiges zu leisten, bedarf es Zeit und Muße.
Wir danken für Ihr Verständnis und Ihre Akzeptanz.*

Wir freuen uns auf das gemeinsame Erlebnis mit Ihnen!