

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

Gemüse | Früchte | Grünzeug

HofGut Kreuma

Rungis Express

Fisch & Meeresfrüchte

Rungis Express

Käse & Molkereiprodukte

Cäseladen Leipzig
Arthur-Hoffmann-Str. 93, 04275 Leipzig
Fromageries Tourrette
55 Rue du Marché Gare, 67200 Strasbourg, Frankreich

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-Liebnecht-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'avaler"

"Viele Menschen haben das Essen verlernt

-

sie können nur noch schlucken."

„Monsieur Paul“ Bocuse

1926-2018

Soupes | Classiques | Salade

Suppen

Soupe froide de concombre et espuma à la menthe Vegan

Geeistes Gurken-Dill-Süppchen | Minz-Schaum

14,5

Soupe méditerranéenne aux moules et à la tomate

Mediterrane Muschelsuppe | Tomate | Fenchel

16,5

Klassiker

Os à moelle rôti au four

Gerösteter Rindermarkknochen | Sauerteigbrot

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 d'herbes sauvages Vegan

Wildkräutersalat | gebackene Tomate | Dressing

9,5

Salade de fenouil aux agrumes Vegan

Fenchel | Orange & Citrusfrüchte | Dressing

13,0

Wahlweise mit Blauschimmelkäse

4,5

Huîtres | Fruits de mer | Plateaux

Austern

Marennes FDC N°2

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

Gillardeau n°2

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

Huître du jour

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

Mix d'huîtres

Drei Sorten gemischt

3 Stück 16,0 | 6 Stück 29,5 | 12 Stück 58,0

Meeresfrüchte

Crevettes roses

Rosa Crevetten | gekocht | kalt serviert | Aioli

200 Gr. 16,0

Bulôts atlantiques

Wellhornschnecken | gekocht | kalt serviert | Mayonnaise

200 Gr. 18,0

Pouces-pieds

Entenmuscheln | gekocht | kalt serviert

150 Gr. - 29,0

Meeresfrüchteplatte

Plateau de fruits de mer

4 Austern gemischt | 80g Rosa Crevetten | 80g Wellhornschnecken | 80g Entenmuscheln

Zitrone | Mignonette | Chili-Limetten-Sauce | Aioli

Normal 35,0

Double 60,0

Beilagen zu den Meeresfrüchten

Backstein Sauerteigbrot	4,0
Backstein Baguette	3,5
Backstein Knoblauch-Sauerteigbrot	5,0
Französische Salzbutter	2,5
Mehr Sauce	2,5

Steaks de boeuf

Rinderfilet Charolais 180 Gr.

38,0

Côte de boeuf 800 - 1100 Gr.

Für zwei Personen, wird am Tisch tranchiert

99,0

Beilagen zum Steak

Wildkräutersalat	3,5
Macaire-Kartoffeln	4,5
Kartoffelgratin	5,5
Wilder Brokkoli	5,5
Grüne Bohnen im Speckmantel	5,5
Gebackener Blumenkohl	5,0

Saucen & Toppings zum Steak

Kalbsjus	4,5
Sauce Béarnaise	4,5
Café de Paris Butter	3,5
Gebratene Foie Gras	8,0

Hauptgänge

Le plat du jour

Tagesgericht | Kartoffelgratin | Bohnen im Speckmantel

26,0

Le poisson du jour

Fisch des Tages | Wilder Brokkoli | Macaire Kartoffeln | Salbei-Zitronen-Sauce

35,0

Chou-fleur rôti au four ^{Vegan}

Gebackener Blumenkohl | weißes Bohnenpüree | Pickles | Kräuter-Chili-Öl

26,0

Moules marinières

Miesmuscheln | Weißweinsud | Crème fraîche | Backstein-Knoblauch-Sauerteigbrot

Vorspeise ½ Kilo à 17,5

Hauptgang 1 Kilo à 29,0

Menus

Le Petit Menu

Salade d'herbes sauvages Vegan

Wildkräutersalat | gebackene Tomate | Dressing

+

Plat du jour

Tagesgericht | Kartoffelgratin | grüne Bohnen im Speckmantel

Oder

Chou-fleur rôti Vegan

Gebackener Blumenkohl | weißes Bohnenpüree | Pickles | Kräuter-Chili-Öl

+

Sorbet maison

Hausgemachte Sorbets

3 Gänge à 45,0

Mit dem Fisch des Tages

+ 10,0

Le Grand Menu

6 Escargots de Bourgogne

6 Weinbergsschnecken | Kräuterbutter | gebacken im Häuschen

Oder

Petite assiette de fruits de mer

Zwei Austern | Crevetten | Wellhornschnecken | Mignonette | Aioli

+

Filet de boeuf 150 Gr.

Rinderfilet 150 Gr. | Kartoffelgratin | Speckbohnen | Kalbsjus

Oder

Côte de boeuf pour 2 personnes

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

+

Dessert au choix

Dessert oder Käse nach Ihrer Wahl

3 Gänge

69,0

Für 2 Personen mit Côte de Boeuf

149,0 (insgesamt)

Desserts | Planches | Snacks

Nos Desserts Maison

Mousse au chocolat 75%

Bio-Schokolade 75% | Frische Früchte

15,0

Tarte au citron

Saure Zitronentarte

15,0

Parfait glacé du jour

Geeistes Parfait des Tages | Fruchtgel | Crumble

14,0

Duo de sorbets du jour Vegan

Zwei Sorten Sorbet

14,0

Platten

Planches de fromages français au lait cru vegetarisch

5 Sorten französischer Rohmilchkäse | hausgemachtes Chutney | Salzbutter | Baguette

18,0 pro Person

Planche un peu de tout

4 Sorten Rohmilchkäse | 3 Sorten Charcuterie | Pickles | Chutney | Salzbutter | Baguette

18,0 pro Person

Suppléments

Backstein Baguette	3,5
Backstein Sauerteigbrot	4,0
Backstein-Sauerteig-Knoblauchbrot	5,0
Französische Salzbutter	2,5
Aioli Mayo	2,5
Olivenöl	2,5
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.*

*Ebenso freuen wir uns, im digitalen Zeitalter, über gute Rezensionen;
aber auch konstruktive Kritik tut jedem Unternehmen und Team gut!*

*Falls etwas Ihr Unbehagen weckt, zögern Sie nicht, das Gespräch zu suchen.
Wir versuchen mit Ihnen eine Lösung zu finden und legen alles daran, dass Sie
und wir einen schönen Abend verbringen.*

Wir freuen uns auf das gemeinsame Erlebnis mit Ihnen!

Franz & l'Équipe.