



Le Petit Paris

DÉLICIEUX PARTOUT



SPEISEN

CAFÉ-SPEZIALITÄTEN

GETRÄNKE

UNSERE SPEZIALITÄT
GERÖSTETE FRANZÖSISCHE LANDBROTE

RUCOLA

Rucola, Parmesan, Tomaten*
Crème fraîche, Ajvar, hauseigene Sauce
*mit oder ohne Knoblauch

CAMEMBERT

Camembert, Rucola, Oliven, Parmesan, Tomaten*
Crème fraîche, Ajvar, hauseigene Sauce
*mit oder ohne Knoblauch

GARNELN

Garnelen in schwarzer Trüffelmarinade, Rucola
Camembert, Oliven, Parmesan, Tomaten*
Crème fraîche, Ajvar, hauseigene Sauce
*mit oder ohne Knoblauch

Sehr geehrte Gäste,
falls Sie eine Allergie gegen bestimmte Lebensmittel haben,
fragen Sie bitte nach unserer speziellen Speisekarte mit
genauer Deklaration der Allergene.
Ihr „Le Petit Paris“-Team

*Grand royal!
Auf Wunsch
Französischer Luxus:
mit Goldstaub
verfeinert!*

CAFÉ NOIR
CAFÉ AU LAIT
CAPPUCCINO
LATTE MACCHIATO
ESPRESSO

CAFÉ AMARETTO
CAFÉ CALVADOS
CAFÉ BAILEYS
CAFÉ & EIERLIKÖR



*Oui, oui – mon dieu!
Sie können uns buchen:*

Lassen Sie sich von den exklusiven,
kulinarischen Köstlichkeiten unseres alten
Zirkuswagens "Le Petit Paris" verzaubern.
• Firmen- oder Jubiläumsfeiern
• Veranstaltungen oder Ausstellungen
• Hochzeiten • Fernsehen oder als Filmkulisse
• Weihnachtsfeiern oder als Geburtstags-Special

WIR FREUEN UNS AUF IHREN ANRUF ODER IHRE MAIL!

E-MAIL: le-petit-paris@gmx.de
TELEFON: (+49) 1728188119
ADRESSE: Feller Gärten 25 | D-48317 Drensteinfurt

WEINE

Chardonnay {Franz. Weißwein}
Merlot {Franz. Rotwein}
Bordeaux {Franz. Rosé}
Weinschorle

SEKT ODER CHAMPAGNER

Brut Dargent Klassisch
Brut Dargent Rosé
Moët & Chandon Impérial

COCKTAILS

Champagner mit geistigen Himbeeren
Summer Feeling auf Chardonnay-Basis
Orange Berry (alkoholfreier Cocktail)

SPIRITUOSEN*

Barcardi, Baileys, Gin, Havana Club,
Jägermeister, Pastis, Pernod, Vodka
*als Longdrink
mit Energy, Tonic Water oder Cola

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Apfelschorle, Cola, Cola light, Cola Zero,
Energy, Fanta, Mineralwasser,
Orangensaft