



Le Bistro 66

CAFÉ · BAR

	<u>klein</u>	<u>groß</u>
• Espresso ¹	2,40 €	3,40 €
• Espresso macchiato ^{1,g}	2,60 €	3,60 €
• Kaffee ¹	2,90 €	4,20 €
• Cappuccino ^{1,g}	3,50 €	4,50 €
• Café au lait ^{1,g}	3,80 €	4,50 €
• Latte macchiato ^{1,g}		4,20 €
• Chai Latte ^{1,g}		4,20 €

Kaffee auch entkoffeiniert / laktosefreier Milch / Sojamilch / Hafermilch

• Sojamilch	+ 0,30 €
• Hafermilch	+ 0,30 €

• Chocolat chaud de Demori ^g	4,50 €
<i>In Milch geschmolzene Gourmetschokolade aus edelstem Kakao, schwach gesüßt, dickflüssig</i>	
• Heiße Schokolade (Schale) ^g	4,20 €
<i>Vollmilch / Weiß / Zartbitter Whole milk / white / dark</i>	
• Heiße Milch mit Honig ^g	3,80 €
<i>Hot milk with Honey</i>	

<u>Tee:</u>	<u>Tasse</u>	<u>Kännchen</u>
- Earl Grey ¹	3,50 €	5,90 €
- Englisch Breakfast ¹	3,50 €	5,90 €
- Kamille	3,50 €	5,90 €
- Grüner Tee	3,50 €	5,90 €
- Kräuter Tee	3,50 €	5,90 €
- Früchtetee	3,50 €	5,90 €
- Frischer Pfefferminztee	3,90 €	5,90 €
- <i>wahlweise mit Ingwer /Orange</i>		



Le Bistro 66

CAFÉ · BAR

0,3 l

Kalte Kaffeegetränke:

- Schwarzer Kaffee auf Eis¹ 4,20 €
- Cappuccino auf Eis^{1,g} 4,50 €
- Latte Macchiato auf Eis^{1,g} 4,50 €
- Eiskaffee mit einer Kugel Vanille Eis und Sahne^{1,g} 5,90 €

-
- Cidre^t 0,2 l 3,60 € 0,75 l 9,90 €
-

- Pils oder Pils alkoholfrei^a 0,3 l 3,50 €
- Weizen^a 0,5 l 4,90 €

- Aperol Spritz^{t,4,12} 6,50 €
- Hugo^{t,4} 6,50 €
- Gin Tonic¹² 7,50 €
- Mojito¹² 7,50 €
- Lillet, Wild Berry¹² 7,90 €
- Vodka Red Bull^{1,4,9,12} 7,90 €
- Jack Daniel's Cola^{1,4,9,12} 7,90 €



Le Bistro 66

CAFÉ · BAR

0,2 l

0,75 l

Weißweine:

- **Grauburgunder "Bistrot 66" (trocken) 4,90 € 18,50 €**

Schlosskellerei Affaltrach / Baden, Deutschland

Gelbe Pflaume, Boskopp und Marille. Milde bis mittlere Säure und

leichter Körper. Saftige Frucht begeistert und sorgt für Trinkfluss.

- **Riesling QbA (trocken) 5,90 € 21,00 €**

Weingut Heinz Nicolai / Rheingau, Deutschland

Weinbergpfirsich, Boskopp und Marille

Mittlere bis frische Säure und leichter Körper

Typischer Rheingauer Frische-Kick

- **Sauvignon Blanc QbA (trocken) 6,50 € 24,90 €**

Weingut Thorsten Krieger / Pfalz, Deutschland

Stachelbeere, weiße Grapefruit, Zitronengras

Frische Säure und mittlerer Körper

Als Aperitif genial oder zu Fisch & Meeresfrüchten

- **Chardonnay VdP 'oC (trocken) 5,90 € 21,00 €**

Les Fermes / Languedoc-Roussillon, Frankreich

Stachelbeere, weiße Grapefruit, Zitronengras, Frische Säure und

mittlerer Körper Als Aperitif genial oder zu Fisch & Meeresfrüchten



Le Bistro 66

CAFÉ · BAR

	<u>0,2 l</u>	<u>0,75 l</u>
• Lugana DOP (trocken)	7,90 €	30,50 €

Cà dei Frati / Lombardei, Italien

Mandeln, Aprikose, Williams-Birne

Milde Säure und mittlerer Körper

Ein Klassiker und perfekter Begleiter für jede gesellige Runde

Rosé:

• Pinot Noir Rosé (trocken)	6,90 €	25,50 €
------------------------------------	---------------	----------------

Domaine de la Baume / Languedoc-Roussillon, Frankreich

Thymian, rote Früchte, Sauerkirsche

Mittlere bis frische Säure und leichter Körper

Fruchtig und perfekt zu BBQ, Antipasti und als Aperitif

Rotwein:

• Spätburgunder QbA–Holzfass	5,90 €	21,00 €
-------------------------------------	---------------	----------------

Weingut Thorsten Krieger / Pfalz, Deutschland (trocken)

Feiner Duft nach roten Waldfrüchten und Beeren

Weiche und anschniegsame Gerbstoffe am Gaumen

mit einer harmonischen Säure

• Ca del Lago Primitivo Puglia IGT	7,50 €	28,90
---	---------------	--------------

Apulien, Italien (trocken)

Kirsche, Lakritz, rosa Pfeffer, Kakao

Milde Säure und kräftiger Körper. Trocken,

vollmundig und würzig mit klarer Frucht



Le Bistro 66

CAFÉ · BAR

	<u>0,2 l</u>	<u>0,75 l</u>
• Bordeaux AOC (trocken)	7,90 €	30,00 €
Château Haut Mouleyre / Bordeaux, Frankreich		
<i>Rote und dunkle Beeren, Kaffee und Toast</i>		
<i>Mittlere Säure und mittlerer Körper</i>		
<i>Trocken mit weichen Tanninen</i>		
	<u>0,1 l</u>	<u>0,75 l</u>
<u>Sekt / Champagner:</u>		
• Prosecco Frizzante DOC Ciao Bella	4,20 €	15,90 €
Veneto / Italien (trocken)		
Fruchtiges Bukett nach reifen Früchten		
erfrischende Säure, feine Perlage		
• Riesling Sekt b.A. – Flaschengärung	5,90 €	21,90 €
Weinkonvent Dürrenzimmern eG / Württemberg, Deutschland		
Eleganter Riesling Sekt (Extra trocken)		
duftet anregend nach weißem Pfirsich		
Feine Perlage, leichte Zitrusaromen kitzeln charmant in der Nase		
• Grand Rosé (trocken)	6,90 €	25,90 €
Gelderman, Deutschland		
Frische rote Beeren, von Himbeere bis Sauerkirsche		
prickelt herrlich am Gaumen, dank der feinüppigen Perlage		



Le Bistro 66

CAFÉ · BAR

Frühstück:

- **Le Français** **4,90 €**

1 Croissant^{a,c,g}, 1 Pain au Chocolat^{a,c,g}, hausgemachte Marmelade, Butter^g

 - **Pancakes^{a,c,g}** **6,90 €**

mit Ahornsirup und Beeren der Saison

 - **Eggs Benedict** **7,50 €**

2 pochierte Eier^c auf Vollkornbrot^g, Avocadocreme, Tomatenscheiben

 - **Le Veggie** **8,90 €**

*Frischer Obstsalat, Käse^g, Freshcut, Frischkäseaufstrich^g,
hausgemachte Marmelade, halbe Avocado, Butter^g*

 - **Rustikal** **8,90 €**

Spiegeleier^c, Speckscheiben^{5,9,11}, Grilltomate, Baked Beans^{5,9}, Ketchup^{5,9}

+ 3 Nürnberger Würstchen^{5,9,11} 1,00 € extra

 - **Großes Frühstück** **14,90 €**

*Wurst- und Käseauswahl^{g,5,9,11}, feiner mediterraner Schinken^{5,9,11},
ein gekochtes Ei^f, Tomaten/Gurken/Oliven, frischer Orangensaft*
- > Unser Frühstück servieren wir mit einem Brotkorb
(außer Le Français und Eggs Benedict)**



Le Bistro 66
CAFÉ · BAR

Frühstück:

Extras – Stellen Sie sich Ihr Frühstück selbst zusammen:

• Brötchen

- Weizenbrötchen^a, Petite Lorraine^a je 1,00 €
- Mohnbrötchen^a, Sesambrötchen^{a,s}, Körnerbrötchen^{a,h},
Mehrkornbrötchen^{a,h}, Olivenbrötchen^{a,s,15}, Walnussbrötchen^{a,h} je 1,10 €
- Brioche^{a,c} klein / groß 3,50 / 6,90 €

- Brotkorb^{a,s} klein / groß 3,20 / 4,90 €

- Croissant^{a,c,g} 1,70 €
- Pain au Chocolat^{a,c,g} 1,90 €
- Rosinenbrötchen^{a,c,g} 1,90 €
- Butter^g 0,90 €
- Nutella^{f,g,h} 1,00 €
- Honig 1,00 €
- Hausgemachte Marmelade: Erdbeere, Aprikose, Himbeere 1,00 €
- Käseauswahl^g 4 verschiedene Sorten (Brie, Gouda, Gruyère, Ziegenkäse) 6,90 €
- Aufschnitt-Auswahl^{5,9,11} (Schinken roh und gekocht, Salami, Putenbrust) 7,90 €
- Frischkäse-Auswahl^g (Kräuter, Avocado, Ziege - auch einzeln erhältlich*) 4,90 € / je 1,80 €*
- Süße Auswahl (Aprikosenmarmelade, Erdbeermarmelade, Nutella^{f,g,h} oder Honig) 2,90 €
- Frischer Obstsalat 4,90 €
- Räucherlachs^{d,11} 5,90 €



Le Bistro 66

CAFÉ · BAR

Eierspeisen:

- **Spiegel- oder Rührei / Omelett^c** (jeweils aus zwei Eiern) **3,90 €**
 - + *Tomate, Kräuter, Zwiebeln* je + 0,50 €
 - + *Bacon^{5,9,11}, Schinken^{5,9,11}, Käse^g, Pilze* je + 1,00 €
 - + *Ziegenkäse, Avocado, Feta* je + 1,50 €
 - + *Räucherlachs^{d,11}* + 3,50 €

- **Zwei pochierte Eier^c im Glas** **3,90 €**
 - mit frischem Schnittlauch*

- **Eggs Benedict** **7,50 €**
 - 2 pochierte Eier^c auf Vollkornbrot^{g,s},*
 - Avocadocreme, Tomatenscheiben*

- > **Dazu servieren wir frisches, leicht geröstetes Landbrot (außer Eggs Benedict)**



Le Bistro 66
CAFÉ · BAR

Joghurt / Müsli / Bowls:

- | | |
|---|---------------|
| • Joghurt^g (natur) | 2,50 € |
| + mit frischem Obstsalat | 3,90 € |
| + mit Honig und Walnüssen | 4,90 € |
| • Birchermüsli^{a,h,g} | 3,90 € |
| + frischer Obstsalat | 4,90 € |
| • Granola Parfait | 6,90 € |
| Joghurt ^g mit frischem Obstsalat, Granola ^{a,h} und
Beeren der Saison | |
| • Mango Bowl | 7,20 € |
| Joghurt ^g , Mango, Kokos | |
| • Acai Bowl | 7,20 € |
| Joghurt ^g , Granola ^{a,h} , Chia Samen und Beeren der Saison | |
| • Porridge | 7,20 € |
| Haferflocken, Bananen, Kokosmilch, Chiasamen,
Walnuss ^h , Kokos, Zimt, Ahornsirup und Beeren der Saison | |



Le Bistro 66
CAFÉ · BAR

Gefüllte Croissants:

• mit Spiegelei ^{c,g}	3,90 €
+ Bacon ^{5,9,11}	4,90 €
• mit Rührei ^{c,g}	3,90 €
+ Bacon ^{5,9,11}	4,90 €
• mit Ei ^g , Schinken ^{5,9,11} und Senf-Dill-Aufstrich ^{b,r}	3,90 €
• mit Ziegenfrischkäse ^g	3,90 €
• mit Marzipan ^h	2,90 €
• mit Vanillecreme ^{a,g}	2,90 €
• Croissant mit Nutella ^{f,g,h}	3,20 €
+ Banane	3,90 €

Tartines:

Der französische Klassiker: Landbrot mit Olivenöl bestrichen, geröstet und belegt

Warm:

- **Tartine Caprèse** **8,90 €**
Rotes Pesto⁵, Mozzarella^g, Tomatenscheiben, Olivenöl, Kräuter
- **Tartine Dijon** **8,90 €**
Hähnchenbrust, grüner Spargel, Cheddarkäse^g, Dijoncreme⁵
- **Tartine Provençal** **8,90 €**
Grünes Pesto⁵, Mozzarella^g, Tomatenscheiben, Olivenöl, Kräuter
- **Tartine Chèvre** **8,90 €**
Ziegenfrischkäse^g, Birne, Walnusskrokant^h, Kräuter

Kalt:

- **Tartine Veggie** **7,90 €**
Kräuterfrischkäse^g, Radieschen, Salatgurke, Kräuter
- **Tartine Avocado** **8,90 €**
Avocado-Frischkäse^g, Tomatenwürfel, Minze, Zitrone
- **Tartine Saumon** **11,90 €**
Frischkäse^g, Räucherlachs^{d,11}, Dill, Zitrone

> Zu allen Tartines servieren wir einen kleinen Tomatensalat oder einen kleinen Blattsalat



Le Bistro 66

CAFÉ · BAR

Baked Potatoes:

- Kräuterquark, Schnittlauch 7,90 €
- Kräuterquark, Hähnchen, Schnittlauch 8,90 €
- Kräuterquark, Lachs, Dill 9,50 €

> Zu allen Baked Potatoes servieren wir einen kleinen Tomatensalat oder einen kleinen Blattsalat

Quiche:

Klassische französische Spezialität – warm serviert

- Quiche Lorraine^{a,c} 7,90 €
Speckwürfel^{5,9,11}, Zwiebeln, Käse^g
- Quiche Legumes^{a,c} 7,90 €
Gegrilltes Gemüse, getrocknete Tomaten
- Quiche Caprèse^{a,c} 7,90 €
Tomate, Mozzarella, Basilikum
- Quiche Fromage^{a,c} 8,50 €
3 verschiedene Käsesorten^g
- Quiche Saumon^{a,c} 8,90 €
Räucherlachs^{d,11}, Spinat

> Zu allen Quiches servieren wir einen kleinen Tomatensalat oder einen kleinen Blattsalat



Le Bistro 66

CAFÉ · BAR

Croques:

Französischer Sandwich – warm serviert

- **Croque Madame^a** **7,90 €**

Grillgemüse, Ziegenkäse^g, Butter^g

- **Croque Monsieur^a** **7,90 €**

Gekochter Schinken^{5,9,11}, Käse^g, Tomate, Butter^g

- **Croque Mademoiselle^a** **8,90 €**

Hähnchenbrust-Filet, Dijonsenf-Crème^{cr}, le Gruyère^g, Butter^g

> **Zu allen Croques servieren wir einen kleinen Tomatensalat oder einen kleinen Blattsalat**

Flammkuchen:

- **Klassisch nach Elsässer Art^a** **8,90 €**

Crème Fraîche^g, Speckwürfel^{5,9,11} und Zwiebel

- **Caprèse^a** **8,90 €**

Tomate, Mozzarella^g und Basilikum

- **Provenzalischer Art^a** **9,90 €**

Crème Fraîche^g, gegrilltes Gemüse, Parmesanflakes^g und ein Schuss Olivenöl

- **Fromage^a** **9,90 €**

Crème Fraîche^g, Camembert^g, Gruyère^g, Emmentaler^g, Petersilie

- **À la Saumon^a** **10,90 €**

Crème Fraîche^g, Räucherlachs^{d,11}, Spinat und Zwiebeln

- **Thunfisch^a** **10,50 €**

Crème Fraîche^g, Thunfisch^{d,11}, Mais, Zwiebeln

> **Zu allen Flammkuchen servieren wir einen kleinen Tomatensalat oder einen kleinen Blattsalat**



Le Bistro 66

CAFÉ · BAR

Salate:

Frische leckere Salate, wahlweise mit unseren hausgemachten

Dressings: Honig-Senf, Mango Chili, Balsamico oder César

- Salat Poulet** **9,90 €**
frischer Blattsalat, Hähnchenbrustfilet, frische Kräuter, frische Früchte
- Salat Ziegenkäse** **9,90 €**
frischer Blattsalat, Tomaten, Oliven, eine halbe Avocado, Ziegenfrischkäse^g, Walnüsse^h
- Salat italienischer Art** **9,90 €**
frischer Blattsalat, Tomaten, gegrilltes Gemüse, Oliven, Büffelmozzarella^g
- César Salat** **8,90 €**
Römer Salat, Tomaten, Croutons, Parmesan^g
+ Hähnchenbrustfilet **3,50 €**
- Salat Vegan** **9,90 €**
frischer Blattsalat, Tomaten, Süßkartoffeln, Kichererbsen, Blumenkohl, Quinoa, Spinat
+ Hähnchenbrustfilet **3,50 €**
- Salat Nizza** **10,90 €**
frischer Blattsalat, Thunfisch^{d,11}, Tomaten, Oliven¹⁵, Mais, Ei, Zwiebeln, Gartenkräuter
- Salat Maroquin** **10,50 €**
frischer Blattsalat, Bulgur, Tomaten, Gurken, Minze, Petersilie
+ Hähnchenbrustfilet **3,50 €**
- Caprese-Salat** **8,90 €**
Büffelmozzarella^g, Tomaten, Basilikum
- Avocado-Garnelen-Salat Low Carb** **10,50 €**
Avocado, Garnelen^b, Zitrone, Rucola

> Zu allen Salaten servieren wir unser französisches Brot



Le Bistro 66

CAFÉ · BAR

Hausgemachte Suppen:

- **Tomate** **6,90 €**
mit Crème Fraîche^g, frischem Basilikum
- **Kartoffel** **6,90 €**
mit Majoran, Kresse und gerösteten Croûtons

> Zu allen Suppen servieren wir unser französisches Brot

Desserts:

- **Apfelstrudel^{a,c,g}** **6,90 €**
warmer Apfelstrudel mit Vanillesoße^g, Beeren der Saison
- **Schokoladen-Soufflé^c** **6,90 €**
*warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern,
1 Kugel Vanilleeis^g, Beeren der Saison*
- **Waffel^{a,g}** **5,90 €**
warme Waffel, Vanilleeis^g, Beeren der Saison
- **Pancakes^a** **6,90 €**
mit Ahornsirup, Beeren der Saison
- **+ 1 Kugel Vanilleeis^g** **7,90 €**
- **Eclairs^{a,c,g}** *Vanille, Schoko, Café* **2,90 €**
- **Macarons^{a,c,h}** *verschiedene Sorten* **je 1,60 €**
Vanille, Schoko, Caramel, Zitrone, Pistazie, Café



Le Bistro 66
CAFÉ · BAR

Zusatzstoffe & Allergene

Zusatzstoffe:

1. koffeinhaltig
2. Süßungsmittel, enthält eine Phenylalaninquelle,
4. Farbstoff, 5. Antioxidationsmittel, 6. mit Süßungsmitteln, 7. Taurin,
8. Stabilisatoren, 9. Konservierungsstoffe, 10. Geschmacksverstärker,
11. Nitritpökelsalz, 12. Chininhaltig, 13. geschwefelt, 14. gewachst,
15. geschwärzt

Allergene:

- a. Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel),
- b. Krebstiere, c. Eier, d. Fisch, e. Erdnüsse, f. Sojabohnen,
- g. Milch und Laktose, h. Schalenfrüchte
(Baumnüsse, Mandeln, Haselnüsse, Paranüsse, Macadamianüsse, Pistazien),
- m. Lupine, n. Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Austern),
- p. Sellerie, r. Senf, s. Sesamsamen, t. Schwefeldioxid
und Sulfite (mehr als 10mg/kg oder Liter angegeben als SO₂)



Le Bistro 66
CAFÉ · BAR

Feiern Sie bei uns

Falls Sie unser Lokal für eine Festivität exklusiv mieten möchten, sprechen Sie uns an!

Gerne beliefern wir Sie auch für Ihre Feiern zu Hause
oder organisieren ein Catering für Ihre Firma.

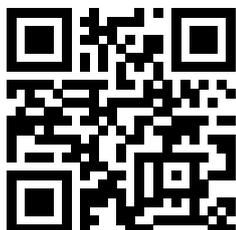
Folgen Sie uns auf Facebook und Instagram:



Facebook
LeBistro66



Instagram
LeBistro66



www.lebistro66.de