

LE BRUNCH BRETON

Apéritif

KIR BRETON 3,90
Cidre mit Crème de Cassis

GALETTES *de blé noir*

Herzhaft gefüllte Crêpes
aus Buchweizenmehl !

JAMBON ♦ COMTÉ

Beinschinken & Bergkäse 6,90

COMPLÈTE

Beinschinken, Käse & Spiegelei 7,80

POTIRON ♦ ÉPINARDS

FROMAGE de **CHÈVRE**

Kürbis, Blattspinat, Ziegenkäse 7,80

TROIS FROMAGES

CHÈVRE ♦ BREBIS ♦ VACHE

3 Käsesorten & Walnüsse 8,80

JAMBON CRU ♦ BREBIS

Rohschinken, Schafskäse
kandierte Tomaten & Oliven 8,80

SAUMON ♦ CRÈME

Geräucherter Lachs
Crème fraîche & Dille 8,80

Cidre Apfelwein

Cidre fermier brut

Cidre rosé

Délice de Poire

Bolée /Schale 3,20

FORMULE du **BRUNCH BRETON**

Café / Thé

Baguette & Fassbutter
hausgemachte Marmelade
Fromage blanc mit Früchten
Galette complète
(mit Schinken, Käse & Spiegelei)
Bolée de Cidre

21,00

♦♦♦♦

CRÊPES *sucrées*

Die süßen Crêpes !

BEURRE ♦ SUCRE

Fassbutter und Zucker 3,40

MARMELADE

Hausgemachte Marmelade
nach Wahl 4,80

BANANE ♦ CHOCOLAT

Banane und Schokolade 5,90

CARAMEL BEURRE SALÉ

Karamell mit Fleur de sel 5,90

FRUITS FRAIS ♦

FROMAGE BLANC

Früchte und Fromage blanc 6,80

« Les classiques du bistrot »

Entrées

SARDINES de BRETAGNE 13,20
Eingelegte Jahrgangs-Sardinen
Oliven, Baguette & Fassbutter

TARTARE de SAUMON
et NOIX de ST-JACQUES 14,40
Tatar von Lachs & Jakobsmuschel
Zitrone, Dille & Croûtons

STEAK TARTARE 15,80
Tatar vom österreichischen Rind
Piment d'Espelette & Croûtons

FOIE GRAS de CANARD 16,40
Entenleber-Pastete mit Fleur de Sel
Cassis-Marmelade & Brioche

ESCARGOTS de VIENNE
6 Stück 11,60 12 Stück 19,60
Gratinierte Weinbergschnecken
mit Knoblauch-Petersilie-Butter

Salade

SALADE de CHÈVRE CHAUD
aux POIRES & FIGUES 12,00
Ziegenkäse aus dem Poitou -
mit Honig und Thymian gratiniert,
Blattsalate, Birne & Feige

Soupe

SOUPE à l' OIGNON 5,50
Zwiebelsuppe
Roquefort-Crôuton

Moules

Frische Miesmuscheln der Bretagne
MOULES à la MARINIÈRES 16,20
... im Weißwein-Schalotten-Sud

MOULES à la
BISQUE DE HOMARD 17,60
... in cremiger Hummersauce

Plats

BOUILLABAISSE 17,90
Suppentopf von Meeresfischen
Krevetten & Muscheln
Rouille mit Croûtons

BŒUF BOURGUIGNON 16,40
Unser «Bœuf Bourguignon»
vom österreichischen Bio-Rind
Speck, Champignons & Baguette

SOURIS d'AGNEAU
au MIEL & THYM 19,80
Geschmorte hintere Lammstelze
Thymian-Jus & Winter-Ratatouille

GRATIN DAUPHINOIS au
POTIRON & REBLOCHON 13,80
Kürbis-Erdäpfel-Gratin
mit Reblochon & Walnüssen

Dessert

BÛCHE de NOËL 5,20
« Weihnachtsbaumstamm »
Mousse au chocolat &
Crème au citron

...EBENSO WIE UNSERE
GESAMTE FRÜHSTÜCKSKARTE !!
bis 17.00

Sonntagabend gilt unsere übliche Speisekarte !

à bientôt
in Ihrem Bistrot!