










## LA CARTE

### NOS ENTRÉES

|  |   |         |
|--|---|---------|
| 1 Terrine du chef                          |   | 12,00 € |
| 2 Asperges sauce hollandaise               |   | 15,00 € |
| 3 Tarte au Maroilles fermier et aux orties |    | 13,00 € |
| 4 Foie gras maison                         |   | 18,00 € |
| 5 Noix de St Jacques au bourgogne Aligoté  |   | 21,00 € |
| 6 Ravioles au Maroilles                    |  | 18,00 € |

### NOS PLATS

|   |   |         |
|---|---|---------|
| 11 Filet de poulet fermier au Maroilles |  | 15,00 € |
| 12 Saumon en croûte de chorizo          |   | 18,00 € |
| 13 Agneau au cidre                      |  | 16,00 € |
| 14 Veau à la fleur de sureau            |   | 20,00 € |
| 15 Dos de cabillaud à l'ail des ours    |   | 20,00 € |
| 16 Entrecôte au Maroilles               |  | 24,00 € |
| 17 Magret de canard aux baies de cassis |   | 20,00 € |
| 20 Assiette de Maroilles fermier        |  | 3,50 €  |
| 21 Assiette de trilogie de Fromages     |  | 7,00 €  |

*Les plats « fait maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts*

*Pour les allergènes consulter le chef*

# Auberge de la Brune

1 RUE DU GROS COLAS - 02140 BURELLES

03.23.98.17.72



## DIE KARTE

### UNSERE EINGÄNGE

- |   |  |   |         |
|---|--|---|---------|
| 1 | <i>Chefterrine</i>                               |   | 12,00 € |
| 2 | <i>Spargel-Hollandaise-Sauce</i>                 |   | 15,00 € |
| 3 | <i>Farmhouse Maroilles Torte mit Brennesseln</i> |    | 13,00 € |
| 4 | <i>Gänseleber Haus</i>                           |   | 18,00 € |
| 5 | <i>Jakobsmuscheln in Burgund Aligote</i>         |   | 21,00 € |
| 6 | <i>Ravioles mit Maroilles</i>                    |  | 18,00 € |

### UNSERE TELLER

- |    |  |   |         |
|----|--|---|---------|
| 11 | <i>Bauernhühnchenfilet mit Maroilles</i> |  | 15,00 € |
| 12 | <i>Lachs in der Chorizo-Kruste</i>       |   | 18,00 € |
| 13 | <i>Lamm mit Apfelwein</i>                |  | 16,00 € |
| 14 | <i>Kalb mit Holunderblüte</i>            |   | 20,00 € |
| 15 | <i>Kabeljaufilet mit Bärlauch</i>        |   | 20,00 € |
| 16 | <i>Entrecote mit Maroilles</i>           |  | 24,00 € |
| 17 | <i>Entenbrust mit Johannisbeerbeeren</i> |   | 20,00 € |
| 20 | <i>Farmer's Maroilles Platte</i>         |  | 3,50 €  |
| 21 | <i>Käse-Trilogie-Platte</i>              |  | 7,00 €  |

Die Gerichte "hausgemachten" werden vor Ort von Rohprodukten hergestellt

Für Allergene konsultieren den Kopf

# Auberge de la Brune



1 RUE DU GROS COLAS - 02140 BURELLES

03.23.98.17.72








## CARD

### OUR ENTRIES

- |   |  |   |         |
|---|--|---|---------|
| 1 | <i>Chef's terrine</i>                        |   | 12.00 € |
| 2 | <i>Asparagus Hollandaise Sauce</i>           |   | 15.00 € |
| 3 | <i>Farmhouse Maroilles tart with nettles</i> |    | 13.00 € |
| 4 | <i>Foie gras home</i>                        |   | 18.00 € |
| 5 | <i>Scallops in Burgundy Aligote</i>          |   | 21.00 € |
| 6 | <i>Ravioles with Maroilles</i>               |  | 18.00 € |

### OUR DISHES

- |    |   |   |         |
|----|---|---|---------|
| 11 | <i>Farmer's Chicken Fillet with Maroilles</i> |  | 15.00 € |
| 12 | <i>Salmon in crust of chorizo</i>             |   | 18.00 € |
| 13 | <i>Lamb with cider</i>                        |  | 16.00 € |
| 14 | <i>Calf with elderflower</i>                  |   | 20.00 € |
| 15 | <i>Cod fillet with wild garlic</i>            |   | 20.00 € |
| 16 | <i>Entrecote with Maroilles</i>               |  | 24.00 € |
| 17 | <i>Duck breast with blackcurrant berries</i>  |   | 20.00 € |
| 20 | <i>Farmer's Maroilles platter</i>             |  | 3.50 €  |
| 21 | <i>Cheese Trilogy Plate</i>                   |  | 7.00 €  |

*The dishes "homemade" are produced on site from raw products*

*For allergen consult the head*