

Auberge de la Brune




1 RUE DU GROS COLAS - 02140 BURELLES

03.23.98.17.72







LA CARTE

NOS ENTRÉES

- | | |
|--|---|
| 1 Quenelle de grand-mère Anaïse | 16,00 € |
| 2 Salade de chèvre et figue au miel | 12,00 € |
| 3 Tarte au Maroilles fermier |  14,00 € |
| 4 Tarte fine aux figues et jambon fumé | 18,00 € |
| 5 Croustade d'escargots au Maroilles fermier |  18,00 € |
| 6 Chausson de volaille aux pommes |  12,00 € |

NOS PLATS

- | | |
|--|---|
| 11 Lièvre en gibelotte | 20,00 € |
| 12 Matelote de poisson au cidre |  19,00 € |
| 13 Porc fermier confit | 20,00 € |
| 14 Noix de St jacques sur lit d'endive |  23,00 € |
| 15 Suprême de pintade à la pommel de Thierache | 20,00 € |
| 16 Magret de canard aux framboises | 21,00 € |
| 17 Entrecôte poivres verts | 25,00 € |
| 20 Assiette de Maroilles fermier |  4,00 € |
| 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 Omas Quenelle Anaïse | 16,00 € |
| 2 Salat der Ziege und Feige in Honig | 12,00 € |
| 3 Farm Maroilles-Torte |  14,00 € |
| 4 Feine Tarte mit Feigen und geräuchertem Schinken | 18,00 € |
| 5 Schneckenchips mit Maroilles-Bauernkäse |  18,00 € |
| 6 Geflügelhausschuh in den Äpfeln |  12,00 € |

UNSERE TELLER

- | | |
|---|---|
| 11 Hase in Kaninchenfrikassee in Weißwein | 20,00 € |
| 12 Matelote von Fischen mit Apfelwein |  19,00 € |
| 13 Schwein Bauer Confit | 20,00 € |
| 14 Nuss von St Jacques auf Weinhefe des Chicorées |  23,00 € |
| 15 Perlhuhn mit Pauschen Thiérache |  20,00 € |
| 16 Magret Ente in Himbeeren | 21,00 € |
| 17 Entrecote grüner Pfeffer | 25,00 € |
| 20 Teller von Maroilles |  4,00 € |
| 21 Teller der Käsetrilogie |  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

STARTERS

- | | | |
|---|--|---|
| 1 | <i>Grandma's quenelle Anaïse</i> | 16,00 € |
| 2 | <i>Goat's cheese salad with honey coated figs</i> | 12,00 € |
| 3 | <i>Farm Maroilles tart</i> |  14,00 € |
| 4 | <i>Thin tart with figs and smoked ham</i> | 18,00 € |
| 5 | <i>Snail crisp with farmhouse Maroilles cheese</i> |  18,00 € |
| 6 | <i>Apples and chicken pasty</i> |  12,00 € |

MAIN COURSES

- | | | |
|----|--|---|
| 11 | <i>Hare with wine sauce</i> | 20,00 € |
| 12 | <i>Matelote of fish with cider</i> |  19,00 € |
| 13 | <i>Pork confit</i> | 20,00 € |
| 14 | <i>Scallops seved with chicory</i> |  23,00 € |
| 15 | <i>Guinea fowl with pommel Thiérache</i> |  20,00 € |
| 16 | <i>Duck breast in a raspberry sauce</i> | 21,00 € |
| 17 | <i>Rib steak with gree pepper</i> | 25,00 € |
| 20 | <i>Maroilles cheese</i> |  4,00 € |
| 21 | <i>Trilogy of Cheeses</i> |  7,00 € |

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

For allergen consult the head