

Auberge de la Brune





1 RUE DU GROS COLAS - 02140 BURELLES

03.23.98.17.72






LA CARTE

NOS ENTRÉES

- | | | |
|--|---|---------|
| 1 Tarte fine aux saveurs de Thiérache |  | 18.00 € |
| 2 Pavé d'andouille au Maroilles fermier |  | 15.00 € |
| 3 Roll mop's de truite fumée | | 15.00 € |
| 4 Foie gras maison | | 19,00 € |
| 5 Croustade d'escargots au Maroilles fermier |  | 18.00 € |
| 6 Feuilleté de boudin à la pommel de Thiérache |  | 15.00 € |

NOS PLATS

- | | | |
|---|---|---------|
| 11 Magret de canard aux baies de cassis | | 21.00 € |
| 12 Dos de cabillaud gratiné au Maroilles fermier |  | 19,00 € |
| 13 Pavé de biche aux airelles | | 23,00 € |
| 14 Noix de St jacques sur lit d'endive | | 23,00 € |
| 15 Mignon de porc au coulis de betteraves rouges | | 18,00 € |
| 16 Entrecôte au Maroilles |  | 25.00 € |
| 17 Sanglier sauce poivrade | | 18.00 € |
| 18 Confit de porc fermier | | 20.00€ |
| 20 Assiette de Maroilles « de la fontaine Orion » |  | 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







DIE KARTE

UNSERE EINGÄNGE

- | | | | |
|---|---|---|---------|
| 1 | <i>Feine Tarte mit den Aromen von Thiérache</i> |  | 18.00 € |
| 2 | <i>Andouille-Steak mit Bauer Maroilles</i> |  | 15.00 € |
| 3 | <i>Geräucherte Forelle</i> | | 15.00 € |
| 4 | <i>Gänseleber Haus</i> | | 19.00 € |
| 5 | <i>Schneckenstreusel mit Bauernhaus Maroilles</i> |  | 18.00 € |
| 6 | <i>Blätterteig mit Pommel de Thiérache</i> |  | 15.00 € |

UNSERE TELLER

- | | | | |
|----|---|---|---------|
| 11 | <i>Entenbrust mit schwarzen Johannisbeeren</i> | | 21.00 € |
| 12 | <i>Überbackener Kabeljau mit Bauernmaroilles</i> |  | 19.00 € |
| 13 | <i>Cranberry Hirschsteak</i> | | 23.00 € |
| 14 | <i>Nuss von St Jacques auf Weinhefe des Chicorées</i> | | 23.00 € |
| 15 | <i>Schweinefilet mit Rote-Bete-Coulis</i> | | 18.00 € |
| 16 | <i>Rippensteak mit Maroilles-Käse</i> |  | 25.00 € |
| 17 | <i>Wildschwein mit Pfeffersauce</i> | | 18.00 € |
| 18 | <i>Confit aus Freilandschweinen</i> | | 20.00 € |
| 20 | <i>Teller von Maroilles « de la fontaine Orion »</i> |  | 4.00 € |
| 21 | <i>Teller der Käsetrilogie</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>Fine tart with the flavors of Thiérache</i> |  | 18.00 € |
| 2 | <i>Andouille steak with farmer Maroilles</i> |  | 15.00 € |
| 3 | <i>Roll mop's smoked trout</i> | | 15.00 € |
| 4 | <i>Foie gras home</i> | | 19.00 € |
| 5 | <i>Savoury pie of snails in farmhouse Maroilles</i> |  | 18.00 € |
| 6 | <i>Puff pastry with Pommel de Thiérache</i> |  | 15.00 € |

OUR DISHES

- | | | | |
|----|--|---|---------|
| 11 | <i>Duck breast with blackcurrant berries</i> | | 21.00 € |
| 12 | <i>Cod back au gratin with farmhouse Maroilles</i> |  | 19.00 € |
| 13 | <i>Cranberry deer steak</i> | | 23.00 € |
| 14 | <i>Nut of St jacques on dregs of chicory</i> | | 23.00 € |
| 15 | <i>Pork filet with red beet coulis</i> | | 18.00 € |
| 16 | <i>Entrecôte with Maroilles cheese</i> |  | 25.00 € |
| 17 | <i>Wild boar with pepper sauce</i> | | 18.00 € |
| 18 | <i>Free-range pork confit</i> | | 20.00€ |
| 20 | <i>Plate of Maroilles « de la fontaine Orion »</i> |  | 4.00 € |
| 21 | <i>Plate of trilogy of Cheeses</i> |  | 7.00 € |

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

For allergen consult the head