

# Auberge de la Brune





1 RUE DU GROS COLAS - 02140 BURELLES

03.23.98.17.72








## LA CARTE

### NOS ENTRÉES

- |  |   |         |
|--|---|---------|
|    | 1 Aumonière au Maroilles, poire rôtie au cidre et noisettes | 16,00 € |
|  | 2 Salade de chèvre et figues 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                | 21,00 € |
|  | 13 Noix de St jacques sur lit d'endive         | 23,00 € |
|  | 14 Suprême de pintade à la pommel de Thiérache | 20,00 € |
|  | 15 Magret de canard aux framboises             | 21,00 € |
|  | 16 Entrecôte au Maroilles fermier              | 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

03.23.98.17.72

1 RUE DU GROS COLAS - 02140 BURELLES








## DIE KARTE

### UNSERE EINGÄNGE

- |  |   |         |
|--|---|---------|
|    | 1 Aumonière mit Maroilles, geröstete Birne in Apfelwein und Haselnüssen | 16,00 € |
|  | 2 Ziegenkäse-Feigen-Salat mit 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 GERICHTE

- |  |   |         |
|--|---|---------|
|  | 11 Hase in Kaninchenfrikassee in Weißwein         | 20,00 € |
|  | 12 Matelote von Fischen mit Apfelwein             | 21,00 € |
|  | 13 Nuss von St Jacques auf Weinhefe des Chicorées | 23,00 € |
|  | 14 Suprême de pintade à la pommel de Thiérache    | 20,00 € |
|  | 15 Magret Ente in Himbeeren                       | 21,00 € |
|  | 16 Entrecôte mit Bauernhaus Maroilles             | 25,00 € |
|  | 20 Teller von Maroilles                           | 4,00 €  |
|  | 21 Teller der Käsetrilogie                        | 7,00 €  |



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

*For allergen consult the head*








## CARD

### STARTERS

	1	<i>Aumonière with Maroilles, roasted pear in cider and hazelnuts</i>	16.00 €
	2	<i>Goat cheese and fig salad with honey</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 pastry</i>	12.00 €

### MAIN COURSES

	11	<i>Hare with wine sauce</i>	20.00 €
	12	<i>Matelote of fish with cider</i>	21.00 €
	13	<i>Scallops seved with chicory</i>	23.00 €
	14	<i>Guinea fowl with pommel Thiérache</i>	20.00 €
	15	<i>Duck breast in a raspberry sauce</i>	21.00 €
	16	<i>Entrecôte with farmhouse Maroilles</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*