

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 € |
| 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 € |
| 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







CARD

OUR ENTRIES

- | | | |
|---|---|---------|
| <i>1 Fine tart with the flavors of Thiérache</i> |  | 18.00 € |
| <i>2 Andouille steak with farmer Maroilles</i> |  | 15.00 € |
| <i>3 Roll mop's smoked trout</i> | | 15.00 € |
| <i>4 Foie gras home</i> | | 19.00 € |
| <i>5 Savoury pie of snails in farmhouse Maroilles</i> |  | 18.00 € |
| <i>6 Puff pastry with Pommel de Thiérache</i> |  | 15.00 € |

OUR DISHES

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

*The dishes "homemade" are produced on site from raw products
For allergen consult the head*