

Auberge de la Brune


1 RUE DU GROS COLAS - 02140 BURELLES

03.23.98.17.72








LA CARTE

NOS ENTRÉES

- | | | |
|---|---|---------|
| | 1 Salade de melon au jambon de pays | 16.00 € |
| | 2 Salade de gésiers confits | 17.00 € |
|  | 3 Tarte au Maroilles fermier | 16.00 € |
| | 4 Salade de St Jacques rôties au lard et parmesan | 20.00 € |
| | 5 Tartare de truite fumée aux petits légumes | 18.00 € |
| | 6 Salade landaise | 19.00 € |

NOS PLATS

- | | | |
|---|---|---------|
| | 11 Dos d'aiglefin à la rhubarbe | 22.00 € |
|  | 12 Noix de St Jacques au beurre de cidre | 25.00 € |
|  | 13 Mignon de porc au Maroilles fermier | 16.00 € |
| | 14 Suprême de pintade au miel et aux épices | 18.00 € |
| | 15 Côte de veau à la crème | 23.00 € |
|  | 16 Entrecôte au Maroilles fermier | 25.00 € |
| | 17 Magret de canard aux framboises | 21.00 € |
|  | 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.








DIE KARTE

UNSERE EINGÄNGE

- | | | |
|---|--|---------|
| | 1 Melonensalat mit Landschinken | 16,00 € |
| | 2 Salat aus kandierten Muskelmagen | 17,00 € |
|  | 3 Maroilles-Torte vom Bauernhof | 16,00 € |
| | 4 Gebratener Jakobsmuschelsalat mit Speck und Parmesan | 20,00 € |
| | 5 Geräuchertes Forellen-Tatar mit jungem Gemüse | 18,00 € |
| | 6 Landaise salat | 19,00 € |

UNSERE TELLER

- | | | |
|---|---|---------|
| | 11 Schellfischfilet mit Rhabarber | 22,00 € |
|  | 12 Jakobsmuscheln mit Apfelweibutter | 25,00 € |
|  | 13 Schweinefilet mit Maroilles-Bauernkäse | 16,00 € |
| | 14 Oberstes vom Perlhuhn mit Honig und Gewürzen | 18,00 € |
| | 15 Kalbskotelett mit Sahnesauce | 23,00 € |
|  | 16 Entrecôte mit Maroilles-Bauernkäse | 25,00 € |
| | 17 Entenbrust mit Himbeeren | 21,00 € |
|  | 20 Bauern-Maroilles-Platte | 4,00 € |
|  | 21 Käse Trilogie Teller | 7,00 € |




Die Gerichte "hausgemachten" werden vor Ort von Rohprodukten hergestellt
Für Allergene konsultieren den Kopf



CARD

OUR ENTRIES

- | | | |
|---|---|---------|
| | 1 Melon salad with ham | 16.00 € |
| | 2 Candied gizzard salad | 17.00 € |
|  | 3 Maroilles tart | 16.00 € |
| | 4 Roasted scallop salad with bacon and parmesan | 20.00 € |
| | 5 Smoked trout tartare with baby vegetables | 18.00 € |
| | 6 Landaise salad | 19.00 € |

OUR DISHES

- | | | |
|---|--|---------|
| | 11 Haddock loin with rhubarb | 22.00 € |
|  | 12 Scallops in cider butter | 25.00 € |
|  | 13 Pork tenderloin with farmhouse Maroilles cheese | 16.00 € |
| | 14 Supreme of guinea fowl with honey and spices | 18.00 € |
| | 15 Veal chop with cream sauce | 23.00 € |
|  | 16 Entrecôte with farmhouse Maroilles cheese | 25.00 € |
| | 17 Duck breast with raspberries | 21.00 € |
|  | 20 Farmer's Maroilles platter | 4.00 € |
|  | 21 Plate of cheese trilogy | 7.00 € |

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