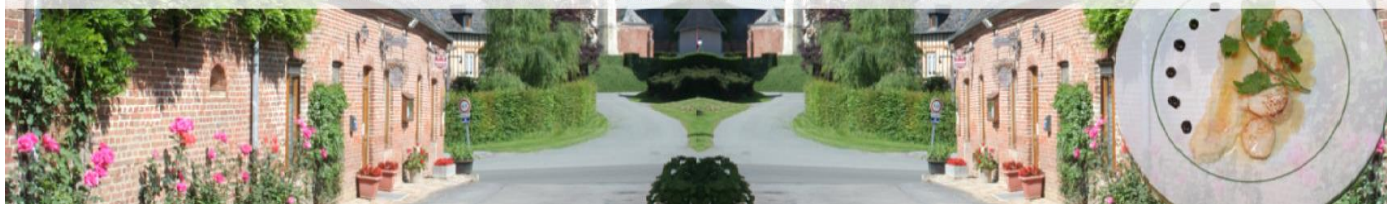


Auberge de la Brune


03.23.98.17.72

1 RUE DU GROS COLAS - 02140 BURELLES








LA CARTE

NOS ENTRÉES

- | | |
|--|---|
| 1 Gaspacho de tomate et sa tartinette de chorizo | 12.00 € |
| 2 Salade de gésiers confits | 12.00 € |
| 3 Tarte au Maroilles |  12,00 € |
| 4 tartare de truite fumée | 15,00 € |
| 5 Tiramisu de tomates confites | 17.00 € |
| 6 Salade Landaise | 17.00 € |

NOS PLATS

- | | |
|---|---|
| 11 Dos de cabillaud à la rhubarbe | 14.00 € |
| 12 Noix de St Jacques au beurre de cidre |  20,00 € |
| 13 Mignon de porc au Maroilles |  13,00 € |
| 14 Suprême de pintade au miel et aux épices | 15,00 € |
| 15 Filet d'agneau à l'estragon | 18,00 € |
| 16 Entrecôte au Maroilles |  20,00 € |
| 17 Magret de canard aux framboises | 16.00 € |
| 20 Assiette de Maroilles |  3.00 € |
| 21 Assiette de trilogie de Fromages |  6.00 € |

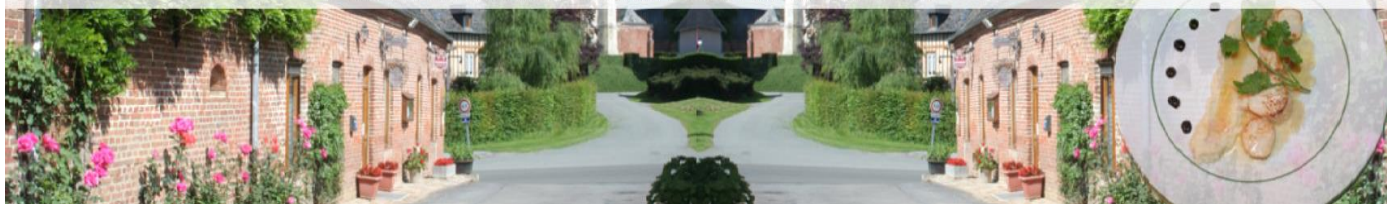
Les plats « fait maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts

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 Tomaten-Gazpacho und Chorizo-Aufstrich | 12,00 € |
| 2 Kandierter Mägensalat | 12,00 € |
| 3 Maroilles-Tarte |  12,00 € |
| 4 geräucherte Forellen Tartar | 15,00 € |
| 5 Tiramisu mit kandierten Tomaten | 17,00 € |
| 6 Landaise Salat | 17,00 € |

UNSERE TELLER

- | | |
|---|---|
| 11 Cod zurück mit Rhabarber | 14,00 € |
| 12 Jakobsmuscheln mit Cidre Butter |  20,00 € |
| 13 Süßes Schweinefleisch mit Maroilles |  13,00 € |
| 14 Oberstes Perlhuhn mit Honig und Gewürzen | 15,00 € |
| 15 Lammfilet mit Estragon | 18,00 € |
| 16 Entrecote mit Maroilles |  20,00 € |
| 17 Entenbrust mit Himbeeren | 16,00 € |
| 20 Teller von Maroilles |  3,00€ |
| 21 Teller der Käsetrilogie |  6,00 € |


Die Gerichte "hausgemachten" werden vor Ort von Rohprodukten hergestellt

Für Allergene konsultieren den Kopf








CARD

OUR ENTRIES

- | | | |
|---|---|---|
| 1 | <i>Tomato gazpacho and chorizo spread</i> | 12,00 € |
| 2 | <i>Candied gizzard salad</i> | 12,00 € |
| 3 | <i>Maroilles tart</i> |  12,00 € |
| 4 | <i>smoked trout tartar</i> | 15,00 € |
| 5 | <i>Tiramisu with candied tomatoes</i> | 17,00 € |
| 6 | <i>Landaise salad</i> | 17,00 € |

OUR DISHES

- | | | |
|----|--|---|
| 11 | <i>Cod back with rhubarb</i> | 14,00 € |
| 12 | <i>Jacques scallops in butter cider</i> |  20,00 € |
| 13 | <i>Cute pork with Maroilles</i> |  13,00 € |
| 14 | <i>Supreme guinea fowl with honey and spices</i> | 15,00 € |
| 15 | <i>Fillet of lamb with tarragon</i> | 18,00 € |
| 16 | <i>Entrecote with Maroilles</i> |  20,00 € |
| 17 | <i>Duck breast with raspberries</i> | 16,00 € |
| 20 | <i>Plate of Maroilles</i> |  3,00 € |
| 21 | <i>Plate of trilogy of Cheeses</i> |  6,00 € |

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