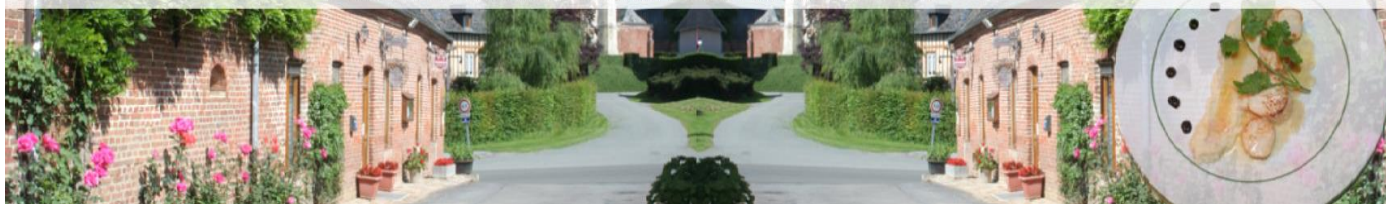


# Auberge de la Brune




03.23.98.17.72

1 RUE DU GROS COLAS - 02140 BURELLES








## LA CARTE

### NOS ENTRÉES

- |  |   |
|--|---|
| 1 Tarte fine à la figue coppa Mozzarella | 15.00 €   |
| 2 Salade de chèvre et figue au miel      | 10.00 €   |
| 3 Tarte au Maroilles                     |  11,00 €   |
| 4 Foie gras maison                       | 17,00 €   |
| 5 Croustade d'escargots au Maroilles     |  16.00 € |
| 6 Chausson de volaille aux pommes        |  9,00 €  |

### NOS PLATS

- |  |   |
|--|---|
| 11 Lièvre en gibelotte                 | 16.00 €   |
| 12 Dos de cabillaud purée de butternut | 17,00 €   |
| 13 Porc fermier confit                 |  16,00 € |
| 14 Noix de St jacques sur lit d'endive |  20,00 € |
| 15 Pintade au Muscat et aux raisins    | 17,00 €   |
| 16 Magret de canard aux framboises     |  18.00 € |
| 17 Entrecôte poivres verts             | 19.00 €   |
| 20 Assiette de Maroilles               |  3.00 €  |
| 21 Assiette de trilogie de Fromages    |  6.00 €  |

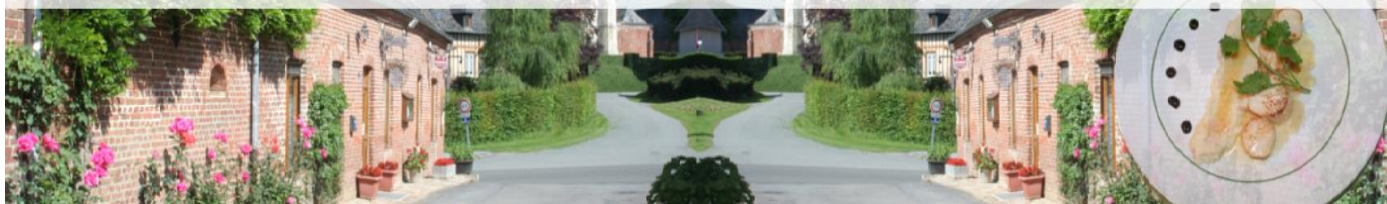
Les plats « fait maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts

Pour les allergènes consulter le chef

# Auberge de la Brune



1 RUE DU GROS COLAS - 02140 BURELLES

03.23.98.17.72








## DIE KARTE

### UNSERE EINGÄNGE

- |  |   |
|--|---|
| 1 Feiner Kuchen in der Feige coppa Mozzarella  | 15,00 €   |
| 2 Salat der Ziege und Feige in Honig           | 10,00 €   |
| 3 Kuchen in Maroilles                          |  11,00 €   |
| 4 Gänseleber Haus                              | 17,00 €   |
| 5 Mürbeteigtörtchen der Schnecken in Maroilles |  16,00 € |
| 6 Geflügelhausschuh in den Äpfeln              |  9,00 €  |

### UNSERE TELLER

- |   |   |
|---|---|
| 11 Hase in Kaninchenfrikassee in Weißwein         | 16,00 €   |
| 12 Rücken des Kabeljaus Püree butternut           | 17,00 €   |
| 13 Schwein Bauer Confit                           |  16,00 € |
| 14 Nuss von St Jacques auf Weinhefe des Chicorées |  20,00 € |
| 15 Perlhuhn in Muskatellerwein und in Trauben     | 17,00 €   |
| 16 Magret Ente in Himbeeren                       |  18,00 € |
| 17 Entrecote grüner Pfeffer                       | 19,00 €   |
| 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>Fine pie in the fig coppa Mozzarella</i> |   | 15,00 € |
| 2 | <i>Goat's salad and fig in the honey</i>    |   | 10,00 € |
| 3 | <i>Pie in Maroilles</i>                     |    | 11,00 € |
| 4 | <i>Foie gras home</i>                       |   | 17,00 € |
| 5 | <i>Savoury pie of snails in Maroilles</i>   |   | 16,00 € |
| 6 | <i>Slipper of poultry in apples</i>         |  | 9,00 €  |

### OUR DISHES

- |    |   |   |         |
|----|---|---|---------|
| 11 | <i>Hare in gibelotte</i>                        |   | 16,00 € |
| 12 | <i>Back of cod purée of butternut</i>           |   | 17,00 € |
| 13 | <i>Farm preserved pork</i>                      |  | 16,00 € |
| 14 | <i>Nut of St jacques on dregs of chicory</i>    |  | 20,00 € |
| 15 | <i>Guinea hen in the Muscatel and in grapes</i> |   | 17,00 € |
| 16 | <i>Duck breast of duck in raspberries</i>       |  | 18,00 € |
| 17 | <i>Entrecôte green peppers</i>                  |   | 19,00 € |
| 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*