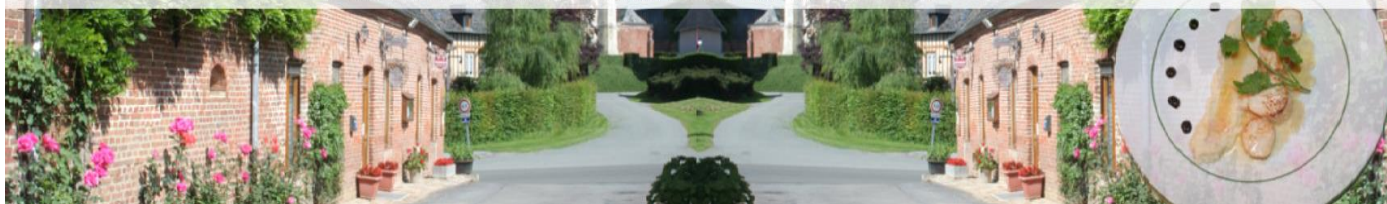


# Auberge de la Brune






03.23.98.17.72

1 RUE DU GROS COLAS - 02140 BURELLES







## LA CARTE

### NOS ENTRÉES

- |  |   |
|--|---|
| 1 Tarte fine aux saveurs de Thiérache          |  15.00 €   |
| 2 Pavé d'andouille de Vire au Maroilles        |  12.00 €   |
| 3 Tarte au Maroilles                           |  11,00 €   |
| 4 Foie gras maison                             | 17,00 €   |
| 5 Croustade d'escargots au Maroilles           |  16.00 € |
| 6 Feuilleté de boudin à la pommel de Thiérache |  12.00 € |

### NOS PLATS

- |  |   |
|--|---|
| 11 Confit de canard maison                             | 16.00 €   |
| 12 Filet de truite au cidre                            |  17,00 € |
| 13 Pavé de biche aux airelles                          | 20,00 €   |
| 14 Noix de St jacques sur lit d'endive                 | 20,00 €   |
| 15 Mignon de porc au caramel de betteraves rouges      | 16,00 €   |
| 16 Entrecôte au Maroilles                              |  20,00 € |
| 17 Suprême de pintade au sirop d'érable et fruits secs | 18.00 €   |
| 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 Feine Tarte mit den Aromen von Thiérache     |    | 15,00 € |
| 2 Andouille-Steak von Vire mit Maroilles       |    | 12,00 € |
| 3 Kuchen in Maroilles                          |    | 11,00 € |
| 4 Gänseleber Haus                              |   | 17,00 € |
| 5 Mürbeteigtörtchen der Schnecken in Maroilles |   | 16,00 € |
| 6 Blätterteig mit Pommel de Thiérache          |  | 12,00 € |

### UNSERE TELLER

- |  |   |         |
|--|---|---------|
| 11 Hausgemachte Ente Confit                                  |   | 16,00 € |
| 12 Forellenfilet mit Apfelwein                               |  | 17,00 € |
| 13 Cranberry Hirschsteak                                     |   | 20,00 € |
| 14 Nuss von St Jacques auf Weinhefe des Chicorées            |   | 20,00 € |
| 15 Nettes Schweinefleisch mit Karamell aus roten Rüben       |   | 16,00 € |
| 16 Entrecote mit Maroilles                                   |  | 20,00 € |
| 17 Supreme Perlhuhn mit Ahornsirup und getrockneten Früchten |   | 18,00 € |
| 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 tart with the flavors of Thiérache</i> |    | 15,00 € |
| 2 | <i>Andouille steak of Vire with Maroilles</i>  |    | 12,00 € |
| 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>Puff pastry with Pommel de Thiérache</i>    |  | 12,00 € |

OUR DISHES

- |    |  |   |         |
|----|--|---|---------|
| 11 | <i>Homemade duck confit</i>                                  |   | 16,00 € |
| 12 | <i>Trout fillet with cider</i>                               |  | 17,00 € |
| 13 | <i>Cranberry deer steak</i>                                  |   | 20,00 € |
| 14 | <i>Nut of St jacques on dregs of chicory</i>                 |   | 20,00 € |
| 15 | <i>Cute pork with red beet caramel</i>                       |   | 16,00 € |
| 16 | <i>Entrecote with Maroilles</i>                              |  | 20,00 € |
| 17 | <i>Supreme guinea fowl with maple syrup and dried fruits</i> |   | 18,00 € |
| 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*