

brasserie

TORTUE

Déjeuner

Les entrées

Soupe au potiron 10

Kürbiscremesuppe, steirisches Öl, geröstete Kürbiskerne

Fromage de chèvre 13

Gratinierter Ziegenkäse, Feige, getrocknete Cherrytomaten, Thymianhonig

Salade Composée 12

Saisonale Blattsalate, Cherrytomaten, mariniertes Gemüse, Vinaigrette TORTUE

Veau et thon | Vitello Tonnato 14

Kalbstafilepitz, Thunfischcreme, Kapern, Salzzitrone, Piment d'Espelette

Plats principaux

Steak, frites et salade 22

Entrecôte, Frites TORTUE, Kräuterbutter, Pflücksalat

Chou Vert 19

Grünkohl, Kasseler, Kohlwurst, geröstete Drillinge, Senfcreme

Sauté de filet de porc 19

Duroc Schweinefilet Geschnetzeltes, Pfefferrahmsauce, sautierte Pilze, Püree TORTUE

Poisson du jour 17

Gebratenes Fjordforellenfilet, Schnittlauch-Graupen, Rote Beete, Beurre blanc léger

Petite bouillabaisse 18

Südfranzösischer Fischeintopf, Sauce Rouille

Tagliatelle 16

Walnusspesto, Rucola, Feige, geschmorter Kürbis, junger Ziegenkäse