

brasserie

TORTUE

Déjeuner

Les entrées

Soupe du jour 10

Kräuterschaumsuppe, Topinambur-Püree, Crevetten, Kräuteröl

Salade composée 12

Saisonale Blattsalate, Cherrytomaten, mariniertes Gemüse, Vinaigrette TORTUE

Fromage de chèvre 13

Geflämmte Ziegenkäsecreme, Tomaten-Brot Salat, Pfirsich, Buschbasilikum

Truite saumonée au Escabeche 15

Französisches Lachsforellenfilet im Gemüsewürzsud gebeizt,
Kräutercreme, Pommes Lyonnaise

Bœuf rôti 16

Rosa Roastbeef Tranchen, Salat von Artischocken und Pfifferlingen,
Zitronen-Thymian, Kräuterplücksalat

Plats principaux

Steak, frites et salade 22

Entrecôte, Frites TORTUE, Kräuterbutter, Pflücksalat

Foie de veau 17

Geröstete Kalbsleber, karamellierte Zwiebeln, Apfel, Püree TORTUE

Merguez 17

Französische Lammwürstchen, Gewürzbulgur, Tomatensugo, Caponata, Kräuterjoghurt

Suprême de volaille 18

Geröstete Maispouardenbrust, Ragout von Pfifferlingen und Kartoffeln, junge Erbsen, Geflügeljus

Poisson du jour 18

Knuspriges Kabeljaufilet, Schmorgurke, Crème fraîche, Dill, Zupfsalat, Zitronenmayonnaise

Petite bouillabaisse 18

Südfranzösischer Fischeintopf, Sauce Rouille

Tagliatelle aux truffes 19

Sautierte Pilze, Ei 63°C, Tagliatelle, Sommertrüffel, Parmesan

brasserie

english

TORTUE

Déjeuner

Les entrées

Soupe du jour 10

Foam soup with herbs, sunchoke puree, crevettes, herb oil

Salade composée 12

Seasonal leaf salad, cherry tomatoes, marinated vegetables, vinaigrette TORTUE

Fromage de chèvre 13

Flamed goat cheese cream, salad with tomatoes and bread, peach, chervil

Truite saumonée au Escabeche 15

French salmon trout fillet marinated in vegetable spiced brew, herb cream, French fries Lyonnaise

Bœuf rôti 16

Pink roast beef slices, artichoke chanterelle salad, lemon thyme, herb salad

Plats principaux

Steak, frites et salade 22

Entrecôte, Frites TORTUE, herb butter, lettuce

Foie de veau 17

Roasted veal liver, caramelized onions, apple, mashed potatoes TORTUE

Merguez 17

French lamb sausage, bulgur with spices, tomato sauce, Caponata, herbal yoghurt

Suprême de volaille 18

Roasted corn poulard breast, chanterelle potato ragout, young peas, poultry jus

Poisson du jour 18

Crunchy cod fillet, cucumber, crème fraîche, dill, plucked salad, lemon mayonnaise

Petite bouillabaisse 18

Southfrench fish stew, Sauce Rouille

Tagliatelle aux truffes 19

Sautéed mushrooms, egg 63°C, tagliatelle noodles, summer truffle, parmesan cheese