

brasserie

TORTUE

Déjeuner

Les entrées

Soupe du jour 10

Spargelcremesuppe, Kräuteröl, Spargel einlage

Fromage de chèvre 13

Gratiniertes Ziegenkäse, Feige, getrocknete Cherrytomaten, Thymianhonig

Salade composée 12

Saisonale Blattsalate, Cherrytomaten, mariniertes Gemüse, Vinaigrette TORTUE

Tartare de thon 16

Grüner Apfel, Radieschen, Ceviche-Sud, Kräuterzupfsalat

Plats principaux

Steak, frites et salade 22

Entrecôte, Frites TORTUE, Kräuterbutter, Pflücksalat

Foie de veau 17

Geröstete Kalbsleber, karamellisierte Zwiebeln, Apfel, Püree TORTUE

Piccata de volaille 19

Maispouroladenbrust, Parmesan, gebratener Spargel, Ruccola, Cherrytomaten, Püree TORTUE

Poisson du jour "oriental" 18

Gebratenes Doradenfilet, Kichererbsen-Tomaten-Cassoulet, Petersiliensalat, Oliven

Petite bouillabaisse 18

Südfranzösischer Fischeintopf, Sauce Rouille

Tagliatelle 16

Bandnudeln, junge Erbsen, Burrata, Cherrytomaten, Kresse

brasserie

TORTUE

Déjeuner

Les entrées

Soupe du jour 10

Asparagus creme soup, herb oil, asparagus

Fromage de chèvre 13

Gratinated goat cheese, fig, dried cherry tomatoes, thyme honey

Salade composée 12

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

Tartare de thon 16

Green apple, radish, leche de Tigre, 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

Piccata de volaille 19

Breast of corn poulard, parmesan, roasted asparagus, rocket salad, cherry tomatoes, mashed potatoes TORTUE

Poisson du jour "oriental" 18

Fried gilthead fillet, chickpeas tomato Cassoulet, parsley salad, olives

Petite bouillabaisse 18

Southfrench fish stew, Sauce Rouille

Tagliatelle 16

Ribbon noodles, young peas, burrata, cherry tomatoes, cress