

# brasserie

TORTUE

## *Déjeuner*

### *Les entrées*

#### **Soup au potiron 10**

Kürbiscremesuppe, steirisches Öl, geröstete Kürbiskerne

#### **Fromage de chèvre 13**

Junger Ziegenkäse, Rote Bete, Feige, kandierte Oliven

#### **Salade française 14**

Feldsalat, mariniertes Gemüse, Cranberries, knusprige Entenpraline

#### **Tartare de saumon 14**

Cremiges Lachstatar, gelbe Bete, Radieschen

### *Plats principaux*

#### **Steak, frites et salade 22**

Entrecôte, Frites TORTUE, Kräuterbutter, Pflücksalat

#### **Roulade de bœuf 21**

Klassisch geschmorte Rinderroulade, Rotkohl, Püree TORTUE

#### **Pot au feu de veau 19**

Gesottener Kalbstafelspitz, Bouillon-Gemüse, frischer Meerrettich

#### **Poisson du jour 17**

Gebratenes Welsfilet, Haselnussknusper, Selleriecreme,  
gerösteter Rosenkohl, Beurre blanc léger

#### **Petite bouillabaisse 18**

Südfranzösischer Fischeintopf, Sauce Rouille

#### **Tagliatelle méditerranéenne 16**

Bandnudeln, Kräuterpesto, getrocknete Cherry-Tomaten, Oliven, Rucola