

# brasserie

TORTUE

## *Déjeuner*

### *Les entrées*

#### **Soupe du jour 10**

Spargelcremesuppe, Kräuteröl, Spargel einlage

#### **Fromage de chèvre 13**

Gratinierter Ziegenkäse, Feige, getrocknete Cherrytomaten, Thymianhonig

#### **Salade composée 12**

Saisonale Blattsalate, Cherrytomaten, mariniertes Gemüse, Vinaigrette TORTUE

#### **Veau et courgettes 14**

Rosa Kalbstafelspitz, Trüffelvinaigrette, Zucchini-Spaghetti, Parmesan, Cherrytomaten

### *Plats principaux*

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

Entrecôte, Frites TORTUE, Kräuterbutter, Pflücksalat

#### **Boudin noir 17**

Geröstete Blutwurst, karamellisierte Apfel, geschmorte Zwiebeln, Püree TORTUE

#### **Escalope de veau a la "paillard" 19**

Kalbsschnitzel natur, gebratener Spargel, Rucola, getrocknete 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