

BRASSERIE

Marie

L'Émeraude N°3 à 4.5

Charente Maritime

Durch Affinage mit Mikroalgen
smaragdgrün getönt. Frisch und
würzig.

Austern

Gillardeau N°5 à 5.0

Charente Maritime

Die Königin der Austern!
Konsistent und nussig.

Brasserie Brot · hausgemachte Salzbutter · Oliven 4.5

Entrées

Wagyu-Tataki · Yuzuspargel · Bärlauchöl · gebeiztes Eigelb 18.5

Gebratener Pulpo · weiße Bohnencreme · mariniertes Gemüse · Rauke · Pinenkerne 17.5

Kohlrabicremesüppchen · gebratene Garnele · Purple Curry · Lauchöl · Croutons 12.5
Ohne Garnele 9.5

Südfranzösische Fischsuppe · Aioli · gereifter Gruyère · Baguette-Croutons 16.5

Salat „à la Marie“ · mariniertes Gemüse · Croutons 12.5

Gebackene Ziegenfrischkäsebällchen · Kichererbsencreme · Fenchel-Orangen-Salat 15.5

Halbes Dutzend gratinierte Weinbergschnecken · Maître d'Hôtel Butter 13.5

Jahrgangssardinen „Pen Marc'h“ · Kombualgen · Madagascarpfeffer · Salat · Röstbrot 14.5
(Eine erweiterte Sardinenauswahl sehen Sie auf der nächsten Seite)

Ganze Artischocke · zweierlei Dip 12.5

Plats

Gebratene Blutwurst · Rahmkraut · Kartoffelstampf · Apfelchutney · Dijon-Senfsauce 22.5

Loup de Mer · Safranrisotto · Spargel · Zitronenvelouté 37.5

Moules Frites „à la Normande“ · Crème Fraîche · Cidre · Kräutermayonnaise 25.5

Cordon Bleu vom Kalb · Pommes Frites · Salat · Mayonnaise maison 28.5

Geschmorte Schweinebäckchen · Kartoffel - Schnittlauchstampf · Navetten · Gremolata · Jus 26.5

Parmesanbrotnödel · Ratatouille · Parmesanschaum · Gremolata 18.5

Steak Frites (Rumpsteak ca. 300g) · Salat · Sauce Béarnaise 36.5

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten sprechen Sie uns gerne an.