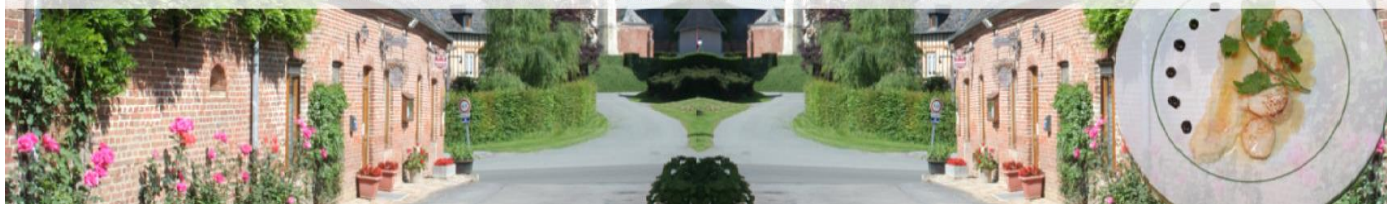


# Auberge de la Brune




03.23.98.17.72

1 RUE DU GROS COLAS - 02140 BURELLES








## LA CARTE

### NOS ENTRÉES

- |                                      |   |
|--------------------------------------|---|
| 1 Quenelle de grand-mère Anaïse      | 15.00 €   |
| 2 Salade de chèvre et figue au miel  | 10.00 €   |
| 3 Tarte au Maroilles                 |  12,00 €   |
| 4 Foie gras maison                   | 17,00 €   |
| 5 Croustade d'escargots au Maroilles |  16.00 € |
| 6 Chausson de volaille aux pommes    |  10,00 € |

### NOS PLATS

- |  |   |
|--|---|
| 11 Lièvre en gibelotte                 | 17.00 €   |
| 12 Matelote de poisson au cidre        |  17,00 € |
| 13 Porc fermier confit                 | 17,00 €   |
| 14 Noix de St jacques sur lit d'endive |  20,00 € |
| 15 Pintade à la pommel de Thiérache    |  17,00 € |
| 16 Magret de canard aux framboises     | 18.00 €   |
| 17 Entrecôte poivres verts             | 19.00 €   |
| 20 Assiette de Maroilles               |  3.00 €  |
| 21 Assiette de trilogie de Fromages    |  6.00 €  |

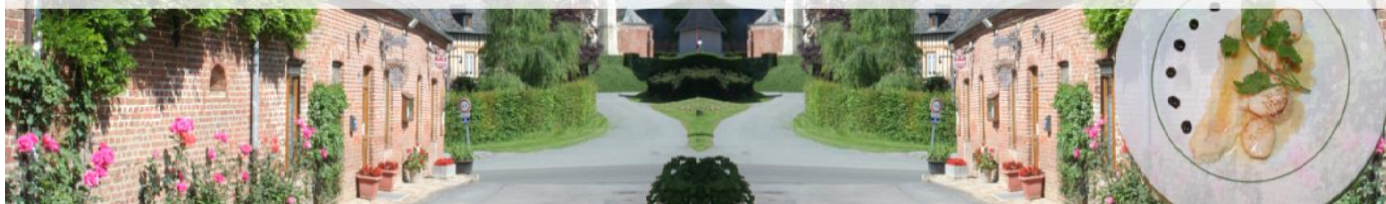
Les plats « fait maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts

Pour les allergènes consulter le chef

# Auberge de la Brune




1 RUE DU GROS COLAS - 02140 BURELLES

03.23.98.17.72








## DIE KARTE

### UNSERE EINGÄNGE

- |  |   |
|--|---|
| 1 Omas Quenelle Anaïse                         | 15,00 €   |
| 2 Salat der Ziege und Feige in Honig           | 10,00 €   |
| 3 Kuchen in Maroilles                          |  12,00 €   |
| 4 Gänseleber Haus                              | 17,00 €   |
| 5 Mürbeteigtörtchen der Schnecken in Maroilles |  16,00 € |
| 6 Geflügelhausschuh in den Äpfeln              |  10,00 € |

### UNSERE TELLER

- |   |   |
|---|---|
| 11 Hase in Kaninchenfrikassee in Weißwein         | 17,00 €   |
| 12 Matelote von Fischen mit Apfelwein             |  17,00 € |
| 13 Schwein Bauer Confit                           | 17,00 €   |
| 14 Nuss von St Jacques auf Weinhefe des Chicorées |  20,00 € |
| 15 Perlhuhn mit Pauschen Thiérache                |  17,00 € |
| 16 Magret Ente in Himbeeren                       | 18,00 €   |
| 17 Entrecote grüner Pfeffer                       | 19,00 €   |
| 20 Teller von Maroilles                           |  3,00 €  |
| 21 Teller der Käsetrilogie                        |  6,00 €  |

Die Gerichte "hausgemachten" werden vor Ort von Rohprodukten hergestellt

Für Allergene konsultieren den Kopf

# Auberge de la Brune




1 RUE DU GROS COLAS - 02140 BURELLES

03.23.98.17.72








## MENU

### STARTERS

- |   |  |   |
|---|--|---|
| 1 | Grandma's quenelle Anaïse                  | 15,00 €   |
| 2 | Goat's cheese salad with honey coated figs | 10,00 €   |
| 3 | Maroilles cheese tart                      |  12,00 €   |
| 4 | Homemade "foie gras"                       | 17,00 €   |
| 5 | Snails and Maroilles cheese pie            |  16,00 €  |
| 6 | Apples and chicken pasty                   |  10,00 € |

### MAIN COURSES

- |    |                                   |   |
|----|-----------------------------------|---|
| 11 | Hare with wine sauce              | 17,00 €   |
| 12 | Matelote of fish with cider       |  17,00 € |
| 13 | Pork confit                       | 17,00 €   |
| 14 | Scallops seved with chicory       |  20,00 € |
| 15 | Guinea fowl with pommel Thiérache |  17,00 € |
| 16 | Duck breast in a raspberry sauce  | 18,00 €   |
| 17 | Rib steak with gree pepper        | 19,00 €   |
| 20 | Maroilles cheese                  |  3,00 €  |
| 21 | Trilogy of Cheeses                |  6,00 €  |

*The dishes "homemade" are produced on site from raw products  
For allergen consult the head*