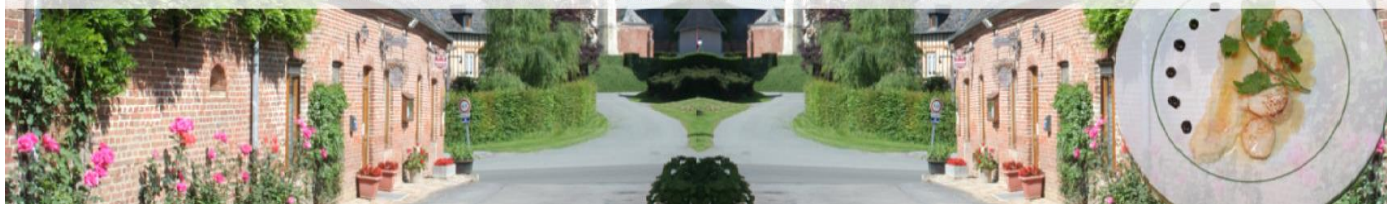


Auberge de la Brune





1 RUE DU GROS COLAS - 02140 BURELLES

03.23.98.17.72







LA CARTE

NOS ENTRÉES

- | | |
|--|---|
| 1 Tarte fine aux saveurs de Thiérache |  16.00 € |
| 2 Pavé d'andouille de Vire au Maroilles |  13.00 € |
| Roll mop's de truite fumée | 13.00 € |
| 4 Foie gras maison | 17.00 € |
| 5 Croustade d'escargots au Maroilles |  16.00 € |
| 6 Feuilleté de boudin à la pommel de Thiérache |  12.00 € |

NOS PLATS

- | | |
|---|---|
| 11 Magret de canard à la poire et au miel | 18.00 € |
| 12 Dos de cabillaud gratiné au Maroilles |  17.00 € |
| 13 Pavé de biche aux airelles | 20,00 € |
| 14 Noix de St jacques sur lit d'endive | 20,00 € |
| 15 Mignon de porc au caramel de betteraves rouges | 16,00 € |
| 16 Entrecôte au Maroilles |  20.00 € |
| 17 Sanglier sauce poivrade | 16.00 € |
| 20 Assiette de Maroilles |  3.00 € |
| 21 Assiette de trilogie de Fromages |  6.00 € |

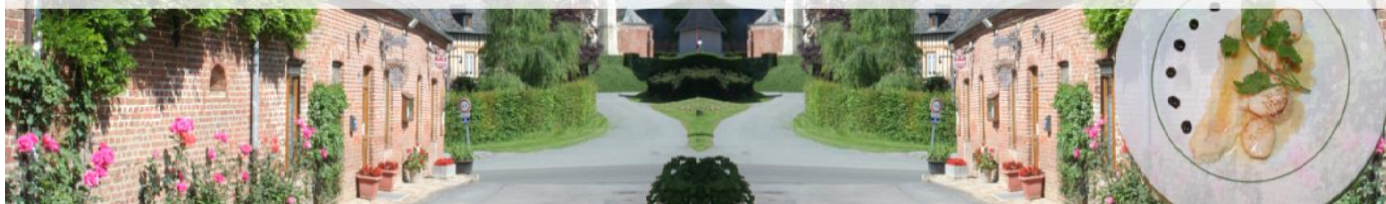
Les plats « fait maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts

Pour les allergènes consulter le chef

Auberge de la Brune





03.23.98.17.72

1 RUE DU GROS COLAS - 02140 BURELLES







DIE KARTE

UNSERE EINGÄNGE

- | | | |
|--|---|---------|
| 1 Feine Tarte mit den Aromen von Thiérache |  | 16,00 € |
| 2 Andouille-Steak von Vire mit Maroilles |  | 13,00 € |
| 3 Geräucherte Forelle | | 13,00 € |
| 4 Gänseleber Haus | | 17,00 € |
| 5 Mürbeteigtörtchen der Schnecken in Maroilles |  | 16,00 € |
| 6 Blätterteig mit Pommel de Thiérache |  | 12,00 € |

UNSERE TELLER

- | | | |
|--|---|---------|
| 11 Entenbrust mit Birne und Honig | | 18,00 € |
| 12 Überbackener Kabeljau mit Maroilles |  | 17,00 € |
| 13 Cranberry Hirschsteak | | 20,00 € |
| 14 Nuss von St Jacques auf Weinhefe des Chicorées | | 20,00 € |
| 15 Nettes Schweinefleisch mit Karamell aus roten Rüben | | 16,00 € |
| 16 Entrecote mit Maroilles |  | 20,00 € |
| 17 Wildschwein mit Pfeffersauce | | 16,00 € |
| 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







CARD

OUR ENTRIES

- | | | | |
|---|--|---|---------|
| 1 | <i>Fine tart with the flavors of Thiérache</i> |  | 16,00 € |
| 2 | <i>Andouille steak of Vire with Maroilles</i> |  | 13,00 € |
| 3 | <i>Roll mop's smoked trout</i> | | 13,00 € |
| 4 | <i>Foie gras home</i> | | 17,00 € |
| 5 | <i>Savoury pie of snails in Maroilles</i> |  | 16,00 € |
| 6 | <i>Puff pastry with Pommel de Thiérache</i> |  | 12,00 € |

OUR DISHES

- | | | | |
|----|---|---|---------|
| 11 | <i>Duck breast with pear and honey</i> | | 18,00 € |
| 12 | <i>Cod back au gratin with Maroilles cheese</i> |  | 17,00 € |
| 13 | <i>Cranberry deer steak</i> | | 20,00 € |
| 14 | <i>Nut of St jacques on dregs of chicory</i> | | 20,00 € |
| 15 | <i>Cute pork with red beet caramel</i> | | 16,00 € |
| 16 | <i>Entrecote with Maroilles</i> |  | 20,00 € |
| 17 | <i>Wild boar with pepper sauce</i> | | 16,00 € |
| 20 | <i>Plate of Maroilles</i> |  | 3,00 € |
| 21 | <i>Plate of trilogy of Cheeses</i> |  | 6,00 € |

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