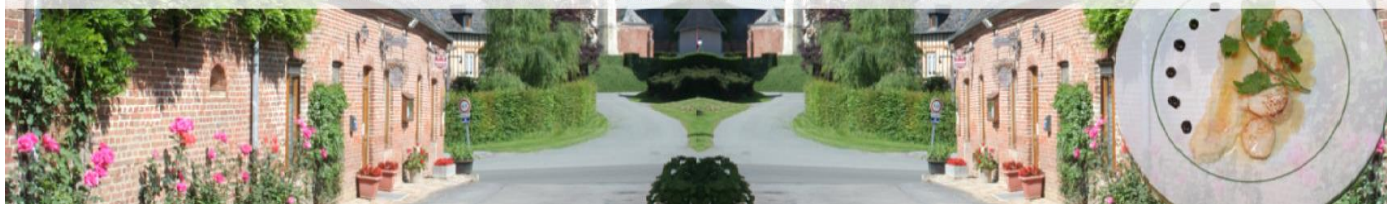


Auberge de la Brune

1 RUE DU GROS COLAS - 02140 BURELLES

03.23.98.17.72



∞ MENU À L'ARDOISE

À 15.00 €

(Voir l'ardoise ; menu limité)

Entrée/plat/café gourmand

Uniquement les services midi du mardi au vendredi.

∞ MENU DE LA BRUNE

À 26.00 €

Davé d'andouille de Vire au Maroilles

Ou

Roll mop's de truite fumée

ou

Feuilleté de boudin à la pommel de Thiérache

~~~~~

*Dos de cabillaud gratiné au Maroilles*

*Ou*

*Mignon de porc au caramel de betteraves rouges*

*Ou*

*Sanglier sauce poivrade*

~~~~~

Dessert

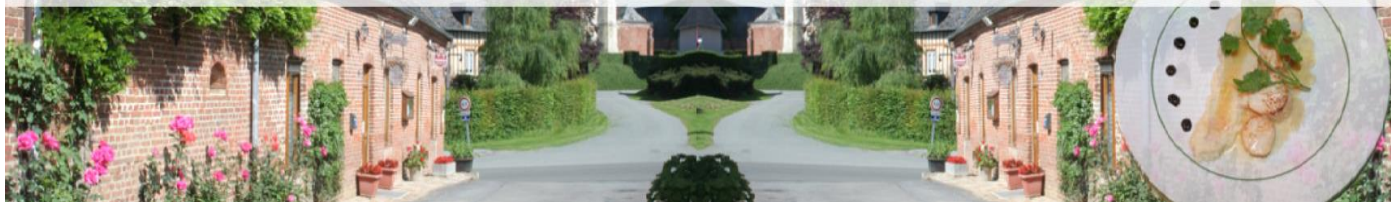
Les plats « fait maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts

Pour les allergènes consulter le chef

Auberge de la Brune

1 RUE DU GROS COLAS - 02140 BURELLES

03.23.98.17.72



☞ MENU GOURMAND

À 38.00 €

Tarte fine aux saveurs de Thiérache

Ou

Croustade d'escargots au Maroilles

ou

Foie gras maison

~~~~~

*Magret de canard à la poire et au miel*

*Ou*

*Pavé de biche aux airelles*

*Ou*

*Noix de St jacques sur lit d'endive*

~~~~~

Assiette de Maroilles

~~~~~

*Dessert*

## ☞ MENU ENFANT

À 9.00€

*Inférieur à 10 ans*

*(Voir avec le chef)*

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

*Pour les allergènes consulter le chef*

## ☞ MENU GOURMAND

À 38.00 €

Tarte fine aux saveurs de Thiérache

Ou

Croustade d'escargots au Maroilles

ou

Foie gras maison

~~~~~

Magret de canard à la poire et au

miel

Ou

Pavé de biche aux airelles

Ou

Noix de St jacques sur lit d'endive

~~~~~

Assiette de Maroilles

~~~~~

Dessert

☞ MENU À L'ARDOISE

À 15.00 €

(Voir l'ardoise ; menu limitée)

Entrée/plat/café gourmand

Uniquement les services midi du mardi au
vendredi.

☞ MENU DE LA BRUNE

À 26.00 €

Pavé d'andouille de Vire au Maroilles

Ou

Roll mop's de truite fumée

ou

Feuilleté de boudin à la pommel de

Thiérache

~~~~~

Dos de cabillaud gratiné au

Maroilles

Ou

Mignon de porc au caramel de

betteraves rouges

Ou

Sanglier sauce poivrade

~~~~~

Dessert

☞ MENU ENFANT

À 9.00€

Inférieur à 10 ans

(Voir avec le chef)

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

Pour les allergènes consulter le chef