

brasserie

TORTUE

Déjeuner

Les entrées

Soupe du jour 10

Steinpilzcrèmesuppe, Kräuter-Crostini

Salade composée 13

Saisonale Blattsalate, Cherrytomaten, mariniertes Gemüse, Vinaigrette TORTUE

Fromage de chevre 14

Gratinierter Ziegenkäse, Thymian-Honig, marinierte Blattsalate, frische Feige, Cassis

Salade Lyonnaise 16

Endiviensalat, gebratene Wachtelbrust, krosser Speck, Vinaigrette TORTUE

Plats principaux

Foie de veau 17

Geröstete Kalbsleber, Äpfel aus dem alten Land, Püree TORTUE,
Röstzwiebel, Sauce Bordelaise

Petite bouillabaisse 18

Südfranzösischer Fischeintopf, Sauce Rouille

Filet mignon au poivre 27

Rinderfilet Medaillons, Pfefferrahmsauce, Frites TORTUE, marinierter Blattsalat

Orecciette et petite pois 17

Pasta, junge Erbsen, grüne Bohnen, Parmesan, getrocknete Cherrytomaten, Burrata

Poisson du jour 18

Geröstete Tranche vom Fjordlachs, crémiges Pilz-Risotto, Erbsen, Parmesan, marinierte Kräuter

Piccata Milanese 20

Kalbsschnitzel in Parmesan-Ei-Hülle, provenziales Gemüse, Rucola, Püree TORTUE

Steak, frites et salade 24

Entrecôte, Frites TORTUE, Kräuterbutter, Pflücksalat

brasserie

english

TORTUE

Déjeuner

Les entrées

Soupe du jour 10

Porcini mushroom soup, herb crostini

Salade composée 13

Seasonal leaf salads, cherry tomatoes, marinated vegetables, vinaigrette TORTUE

Fromage de chevre 14

Goat cheese au gratin, thyme honey, marinated leaf salads, fresh fig, cassis

Salade Lyonnaise 16

Endive salad, roasted quail breast, crispy bacon, vinaigrette TORTUE

Plats principaux

Foie de veau 17

Roasted calf's liver, apples from the old country, puree TORTUE,
fried onion, sauce bordelaise

Petite bouillabaisse 18

South French fish stew, Sauce Rouille

Filet mignon au poivre 27

Filet mignon, pepper cream sauce, Frites TORTUE, marinated leaf salad

Orecciette et petite pois 17

Pasta, young peas, green beans, parmesan, dried cherry tomatoes, burrata

Poisson du jour 18

Roasted tranche of fjord salmon, creamy mushroom risotto, peas, parmesan, marinated herbs

Piccata Milanese 20

Veal cutlet marinated with parmesan & egg, provencal vegetables, rocket salad, puree TORTUE

Steak, frites et salade 24

Entrecôte, Frites TORTUE, herb butter, lettuce