

# 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, Hokkaido-Kürbis-Creme, Cranberrykompott, Ahornsirup, Kernöl-Vinaigrette

#### **Tartare de saumon 16**

Lachstatar, Avocado, eingelegte rote Zwiebeln, Kräutersalat

### *Plats principaux*

#### **Boudin noir 17**

Geröstete französische Blutwurst, junger Spinat, Apfel-Relish, Jus, Hokkaido-Kürbis-Mash

#### **Petite bouillabaisse 18**

Südfranzösischer Fischeintopf, Sauce Rouille

#### **Filet mignon au poivre 27**

Rinderfilet Medaillons, Pfefferrahmsauce, Frites TORTUE, mariniertes Blattsalat

#### **Risotto 17**

Cremiges Risotto, gebratene Pilze, junge Erbsen, gebackener Portobello

#### **Poisson du jour 18**

Gebratenes Wolfsbarschfilet, sautierter Spinat, Pinienkerne, Kapern-Kräuterbutter, Püree TORTUE

#### **Ragoût de veau de chevreuil 21**

Hirschkalbsragoût, Rotkohl, Cranberrykompott, 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**

Gratinated goat cheese, Hokkaido pumpkin cream, cranberry compote, maple syrup, seed oil vinaigrette

#### **Tartare de saumon 16**

Salmon tartare, avocado, pickled red onions, herb salad

## *Plats principaux*

#### **Boudin noir 17**

Roasted french blood sausage, young spinach, apple relish, Hokkaido pumpkin mash

#### **Petite bouillabaisse 18**

South French fish stew, Sauce Rouille

#### **Filet mignon au poivre 27**

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

#### **Risotto 17**

creamy risotto, fried mushrooms, young peas, baked Portobello

#### **Poisson du jour 18**

Fried sea bass fillet, sautéed spinach, pine nuts, caper herb butter, puree TORTUE

#### **Ragoût de veau de chevreuil 21**

Venison stew, red cabbage, cranberry compote, puree TORTUE

#### **Steak, frites et salade 24**

Entrecôte, Frites TORTUE, herb butter, lettuce