

brasserie

TORTUE

Déjeuner

Les entrées

Soupe du jour 10

Frühlings-Borschtsch, Rillettes von geräucherter Makrele, Dill, Crème fraîche

Salade César 13

Romanasalat, Cherrytomaten, gerösteter Speck, Brioche-Croutons, Parmesan, Césardressing

Fromage de chevre 14

Feine Crème vom Ziegenfrischkäse, Honig, geröstetes Brot, Cherrytomaten, frische Feigen, Zupfsalat

Tartare de saumon 16

Fjordlachstatar, Schmandgurken, Granny Smith, Kartoffelchips, Dijonsenf

Plats principaux

Boudin Noir 17

Gebatene französische Blutwurst, Äpfel aus dem alten Land, Püree TORTUE, Röstzwiebeln, Sauce Bordelaise

Petite bouillabaisse marocaine 19

Fischeintopf nach marokkanischer Art, saisonales Gemüse, Gewürzcouscous, frischer Koriander

Filet mignon au poivre 27

Rinderfilet Medaillons, Pfefferrahmsauce, Frites TORTUE, mariniertes Blattsalat

Fregola sarda 17

Sardische Nudel-Spezialität, würziges Tomatensugo, ligurische Oliven, mariniertes Rucola, Parmesan, warmer Schafskäse

Poisson du jour 18

Gebatenes Fjord-Forellenfilet, geröstete Blumenkohlroschen, Kapern, Petersilie, Püree TORTUE, Nussbutter, Salzzitronen

Piccata de poulet au maïs 20

Französische Maishähnchenbrust in Parmesaneihülle, junger Bärlauch, Ratatouille, Panisse

Steak, frites et salade 24

Entrecôte, Frites TORTUE, Kräuterbutter, Pflücksalat

brasserie

english

TORTUE

Déjeuner

Les entrées

Soupe du jour 10

Spring Borschtsch, rillettes of smoked mackerel, dill, crème fraîche

Salade César 13

Romaine lettuce, cherry tomatoes, roasted bacon, brioche croutons, parmesan, César dressing

Fromage de chevre 14

Fine cream of goat cheese, honey, roasted bread, cherry tomatoes, fresh figs, salad

Tartare de saumon 16

Fjord salmon tartare, sour cream cucumber, Granny Smith, potato chips, Dijon mustard

Plats principaux

Boudin Noir 17

Roasted French blood sausage, regional apples, mashed potatoes TORTUE, roasted onions, Sauce Bordelaise

Petite bouillabaisse marocaine 19

Moroccan-style fish stew, seasonal vegetables, spice couscous, fresh coriander

Filet mignon au poivre 27

Filet mignon, pepper cream sauce, french fries TORTUE, marinated leaf salad

Fregola sarda 17

Sardinian pasta, spicy tomato sauce, Ligurian olives, marinated rocket, Parmesan, warm sheep cheese

Poisson du jour 18

Roasted Fjord trout fillet, roasted cauliflowers, capers, parsley, mashed potatoes TORTUE, nut butter, salted lemons

Piccata de poulet au maïs 20

French corn chicken breast in parmesan coating, ramsons, ratatouille, panissa

Steak, frites et salade 24

Entrecôte, Frites TORTUE, herb butter, lettuce