

BLÉ NOIR

Blé Noir Klassiker

Täglich frisch aus der Blé Noir-Küche - Sonderkarte April 2020

Nur Außer Haus

.....

Soupe du Jour

Suppe des Tages, saisonal & vegetarisch 4,00

Cassoulet – Blé Noir

*Französischer Bohneneintopf mit Speck und scharfer
Paprikawurst* 5,50

Quiche Lorraine – Blé Noir

Lothringer Speck- Zwiebelkuchen/ mit Salatbouquet 5,00/ 6,50

Tarte Provençale – provençalische Gemüsetarte

*Avec tomate, poivron, aubergine et courgette
Gemüsetarte aus Aubergine, Paprika, Zucchini & Tomate* 6,00

Galettes Classiques - Die Klassiker

Galettes de blé noir - herzhaft Buchweizencrepes , glutenfrei

Fromage - mit Gruyère, Emmentaler und Gouda 5,00

Fromage, tomates - mit Käse und Tomaten 5,50

*Fromage Champignons- mit Rosé-Champignons
in Kräutern gebraten, Käse* 7,50

*Fromage frais du marché, tomates -
mit Frischkäse und Aroma-Tomaten* 1 7,50

Fromage, jambon - <i>mit frischem Kochschinken von ausgewählten Kieler Schlachtereien, Käse</i>	6,50
Fromage, jambon et épinard - <i>mit Käse, Kochschinken und Bio-Spinat</i>	7,50
Épinard, oeuf - <i>mit Bio-Spinat, Spiegelei und Käse</i>	8,00
Complète (jambon, œuf, fromage) - <i>mit Kochschinken, Spiegelei und Käse</i>	8,50
Complète + champignons + tomates - <i>« Complète » mit Champignons und Tomaten</i>	10,50
La verte – avec fromage frais, avocat, tomates & fromage - <i>mit Frischkäse, Avocado und Tomate</i>	12,50

Galettes de blé noir - herzhaft Buchweizencrepes , glutenfrei

Les Gourmandes - Die Feinschmecker

L'Italienne - Die Italienische <i>Tomate, Mozzarella, Basilikum, Olivenöl</i>	8,50
L'Alsacienne - Die Elsässische <i>Speck, Ei, Crème fraîche, Gruyère und Emmentaler Käse</i>	10,00,
La Gauloise - Die Gallierin <i>Blanquette de poulet, faite a la maison Hühnerfrikassee, Käse & Salatbouquet</i>	12,50
La Fromagère <i>Roquefort, sauce crème, brisures de noix - Roquefort, Käse-Sahne-Soße, Birnenspalten, Walnuss, Käse</i>	10,00
La Forestière - Die Försterin <i>Lardons, champignons à la crème, confit d'oignon, fromage - mit gebratenem Speck, Pilzen, Rotwein-Zwiebelkonfit und Gruyère</i>	12,50

La Seguin - avec fromage de chèvre, raisin, brisures de noix
- mit Ziegenkäse, Weintrauben, Walnuss und Rotwein-Zwiebelkonfit 11,00

La Nordique - Die Nordische

Saumon fumé, crème fraîche, gratin dauphinois

Gefüllt mit geräuchertem Lachs, Crème Fraîche, Kartoffelgratin 12,50

Dazu kleiner, gemischter Salat

Nos Crêpes-Dessert – Süße Crêpes

La Simple - Ganz einfach

Crêpe au cannelle et sucre – mit Zimt & Zucker 3,00

La Jaune - Die Gelbe

Crêpe au sucre et citron pressé - Puderzucker & Zitronensaft 3,50

La Confiture

mit Honigkonfitüren aus dem Hause Alziari (Nizza) 3,50

La Casse-noisette

mit Nutella 3,50

Suprême: Mit Nutella & Banane 4,00

La Caramel au beurre salée

mit Karamel und gesalzener Butter 4,50

La Ficelle automnale - Die Herbstliche

Crêperolle mit frischer Kastaniencreme gefüllt, Kastaniensirup, 4,50

La Gourmandine

Crêpe chocolat, banane - wahlweise mit Vollmilch-
Zartbitter- oder Karamel-Schokolade und Banane 4,50

La Grand Marnier Crêpe au sucre et Grand Marnier -

mit Zucker und Grand Marnier 4,00

La Bretonne - Die Bretonische

mit Cidre, Apfelkompott, Calvados 5,00

La Divine Blé Noir

mit Grand Marnier, Zartbitterschokolade von Callebaut
& Orangenkonfitüre 5,00

NEU! La Rubis délicate - Der zarte Rubin

mit weißer- und rötlicher Schokolade: „Ruby“
von Callebaut - einer rotfarbenen Kakaobohne
& selbstgemachter Erdbeersoße 6,00