

CARTE traiteur

Foie gras maison aux vendanges tardives 15€

Assiette gourmande terre-mer 14€

Carpaccio de St Jacques, tartare d'avocats et légumes, basilic 15€

Tournedos de bœuf, confiture d'oignons rouges, gratin et légumes glacées 18€

Burger de veau au comté, patates douces 13€

Burger de bœuf au munster, pommes rissolées 14€

Poêlée de St Jacques et scampis, risotto au basilic et légumes 18€

Bouillabaisse aux trois poissons 17€

Dos de sandre sur peau, choucroute, burger au magret de canard fumé 17€

Tiramisu 6€

Duo d mousse au chocolat coulis fruits 6€

• *M E N U D E L A S E M A I N E*
D U 3 M A I A U 7 M A I

En traiteur

Terrine de caille, crudités

*Onglet de veau confit à la milanaise, pommes
sautées*

Ou

Pavé de saumon pané au sésame, ratatouille

P R I X : 15 €

M E N U D U W E E K E N D
D U 8 E T 9 M A I

*Daurade grillée, tapenade d'olives, jeunes
légumes et pomme ratte*

*Suprême de poulet fermier braisé, asperges aux herbes et
morilles*

Charlotte au chocolat

P R I X : 32€

www.auberge-bruche.com

TEL/ 0388381490

Commandes avant la veille

Retrait des plats entre 11h30 et 12h