

# LA BRASSERIE DES LOGES


## VORSPEISEN

☞ Eier und Mayonnaise		4,90 €
Burgunder Petersilienschinken		9,90 €
☞ Graved Lachs, mariniert mit Orange und Gin <i>(von uns erstellt)</i>		9,90 €
☞ Schnecken nach burgundischer Art <i>(prepared by us)</i>	von 6	9,60 €
	von 12	16,90 €
☞ Die traditionellen Eggs Meurette	von 2	8,90 €
	von 3	11,90 €
☞ Pochierte Eier mit Époisses-Sahne	von 2	9,80 €
	von 3	14,40 €
☞ Das Yin und Yang der pochierten Eier <i>(meurette/Époisses)</i>		9,50 €
Extra "Twister"-Pommes		3,00 €

## GARTENSEITE EINGANG EIN GERICHT

☞ Warmer Ziegenkäse-Chip <i>Gemischter Salat, Ziegenkäse im Blätterteigmantel, Äpfel, Walnüsse und Honig, Kirschtomaten, Pinienkerne</i>		16,90 €
☞ Caesar Salat <i>Gemischter Salat, knusprige Hähnchenstreifen, Croutons, pochiertes Ei, Kirschtomaten, Parmesanspänen, Caesar-Dressing mit Sardellen</i>	12,90 €	16,90 €
☞ Landsalat <i>Gemischter Salat, Speckwürfel, pochiertes Ei, neue Kartoffeln, gewürfelter Comté-Käse, Kirschtomaten, Croutons, eingelegte Zwiebeln</i>	12,90 €	16,90 €
☞ Italienischer Salat <i>Gemischter Salat mit bunten Tomaten, Burrata, Melone, Prosciutto, Pinienkernen, Parmesanspänen, Basilikumpesto und Balsamico-Essig</i>	12,90 €	16,90 €
☞ Der Ozean <i>Gemischter Salat, Graved Lachs, in Chimichurri marinierte Garnelen, Kirschtomaten, Zitrusfrüchte, Guacamole, Minz-Joghurt-Sauce</i>	12,90 €	16,90 €

## SCHÜSSELSEITE

☞ Vegane Schüssel  <i>Essigreis, Saubohnen, eingelegte Karotten, Kirschtomaten, Gurke, Piquillo-Paprika, eingelegter Rotkohl, Orangen- und Grapefruitspalten, Guacamole, asiatisch inspiriertes Dressing</i>		12,90 €
+ mit Huhn <i>(Teriyaki-mariniert)</i>		16,90 €
+ mit gekochtem Lachs <i>(Thailändische Sesammarinade)</i>		17,90 €
+ mit Garnelen <i>(Curry und Kokosmilch)</i>		17,90 €

## VEGETARISCHE SEITE

☞ Gemüse-Pasta-Pfanne nach thailändischer Art	12,90 €
☞ Vegetarischer Burger <i>Bäckerbrot, Gemüsebratling, sonnengetrocknete Tomaten, Röstzwiebeln, Salat, Gurkenpickles, Minz-Joghurt-Sauce</i>	17,90 €
☞ Vegetarische Gougère <i>Bäckerbrot, Gemüsebratling, sonnengetrocknete Tomaten, Röstzwiebeln, Salat, Gurkenpickles, Minz-Joghurt-Sauce</i>	18,90 €

## GOUGERE SEITE



☞ Gougère gefüllt nach Art von Pochouse mit Flusskrebsschme <i>Süßwasserfische (je nach Verfügbarkeit) und saisonales Gemüse</i>	17,90 €
☞ Epoisses Gougère <i>Riesen-Gougère, 150 g Rindfleischfrikadelle, Römersalat, sonnengetrocknete Tomaten, Röstzwiebeln, geräucherter Speck, geschmolzener Epoisses-Käse</i>	18,90 €
☞ Dijon-Gougère <i>Riesen-Gougère, 150 g Rindfleischfrikadelle, Römersalat, sonnengetrocknete Tomaten, Röstzwiebeln, Frischkäse mit Vollkornsenf, Gurken, Madame Gaston Gérard Sauce</i>	18,90 €

## QUICHES



Quiche Lorraine	13,90 €
Gemüsequiche, ähnlich wie ein Tian	13,90 €
Lachsquiche	14,50 €

Alle unsere Quiches werden mit Twister-Pommes und Salat serviert.

## TARTARISCHE SEITE

☞ Tatar der Loges <i>180 g VBF-Rindfleisch, handgeschnitten, Petersilie, Gewürzgurken, Zwiebeln, Eigelb, „Hausauce“</i>	17,90 €
☞ Lachstatar nach Sunrise-Art <i>180 g handgeschnittener Lachs, Guacamole, Wakame-Algen, hausgemachte Yuzu-Limetten-Marinade</i>	17,90 €
☞ Italienischer Tatar <i>180 g französisches Rindfleisch, handgeschnitten, sonnengetrocknete Tomaten, Basilikumpesto, Parmesan, Eigelb, Pinienkerne</i>	18,60 €

## LAND UND MEER

☞ Das authentische Hühnchen der Extraklasse Mme Gaston Gérard	17,90 €
☞ Rinderbäckchen nach Burgunder Art	18,90 €
☞ Andouillette aus Troyes AAAAA <i>Epoisses oder Burgundersauce oder Mme Gaston Gérard</i>	17,90 €
☞ Charolais-Rinderfilet  250 gr	19,90 €
☞ Jakobsmuscheln von Les Loges 	19,90 €
☞ Linguine aus dem Wok mit Garnelen und Jakobsmuscheln <i>Thai weg</i>	19,90 €

## BURGERSEITE EINFACH DOPPELT

☞ Klassischer Burger <i>Bäckerbrot, 150 g Rindfleisch-Patty , sonnengetrocknete Tomaten, Römersalat, doppelter Cheddar-Käse, Röstzwiebeln, Gewürzgurke, Cocktailsauce</i>	16,90 €	20,90 €
☞ Epoisses Burger <i>Bäckerbrot, 150 g Rindfleisch-Patty , geschmolzener Epoisses-Käse, sonnengetrocknete Tomaten, Römersalat, Röstzwiebeln, Schwarze-Johannisbeer-Barbecue-Sauce</i>	17,90 €	22,90 €
☞ Burger-Hähnchen <i>Bäckerbrot, gegrilltes Hähnchen, Camembert, sonnengetrocknete Tomaten, Römersalat, eingelegte Zwiebeln, Remoulade</i>	17,90 €	

Alle unsere Burger und Fleischspezialitäten werden mit Spiralpommes serviert.  
Alle unsere Tatargerichte werden mit Spiralpommes und Salat serviert.  
Andouillette-Wurst wird mit Gemüse und Pommes serviert.  
Hähnchenbrust, Rinderbacke und Kalbsnieren werden mit saisonalen Belegen serviert.

Fleischherkunft :

Frankreich(Huhn, Schwein und Rind)- Irland (Rinderbacke)

# DESSERTS UNSERE

☰ **Unsere Auswahl an hausgemachten Desserts:** 6,90 €

Schokoladenmousse, Crème Brûlée mit Madagaskar-Vanille,  
Tiramisu, Apfel-Johannisbeer-Crumble mit Lebkuchen  
Gerührter Joghurt und Früchte der Saison

**Eine Auswahl an handwerklich hergestelltem Gebäck:** 6,90 €

Traditionelle Feigen-, Paris-Brest- und Apfeltasche  
Himbeertörtchen, Zitronen-Baiser-Törtchen  
Schokoladenfondant und seine Vanillekugel

**Unser Gourmet-Kaffee oder -Tee:** 9,90 €

Kaffee oder Tee, Mini-Schokoladenmousse, Mini-Tiramisu, Mini-Crème-Brûlée,  
Pastéis de Nata, eine Kugel Eis

**Eisbecher** 7,70 €

**Der Lodge Cup**

1 Stück gesalzene Butterkaramell, 1 Stück Schoko-Nuss-Riegel, 1 Stück Banoffee-Kuchen, Karamellcoulis, Schlagsahne

**Die Lütticher**

3 Kugeln Kaffee, Kaffee coulis, Schlagsahne oder 3 Kugeln Schokolade, Schokoladencoulis, Schlagsahne

**Die Amarena**

2 Amarena-Kugeln, 1 Vanille-Kugel, Amarena-Kirschen, Schlagsahne

**Die rote Frucht**

1 Kugel Himbeere, 1 Kugel Erdbeere, 1 Kugel schwarze Johannisbeere, Coulis aus roten Früchten, Schlagsahne

**Der Amerikaner**

1 Kugel amerikanisches Biskuit-Eis, 1 Kugel Schokoladen-Nuss-Eis, 1 Kugel Vanilleeis, Oreo-Stücke, Schlagsahne

**Die Weiße Dame**

3 Vanillekugeln, Schokoladencoulis, Schlagsahne

**Der Feinschmecker**

1 Kugel Kastanieneis, 1 Kugel Banoffee-Eis, 1 Kugel Pistazieneis, Karamellsauce, Schlagsahne

**Das Kommen von anderswo**

1 Kugel Kaktus, 1 Kugel Yuzu-Limette, 1 Kugel Mango, Schlagsahne

**Dubai**

1 Kugel Pistazieneis, zwei Kugeln Schokoladeneis, geröstete Pistazien und Karamell, Schlagsahne

**Alkoholische Tassen** 8,70 €

**Die Dijonnaise**

2 schwarze Johannisbeer Kugeln, 1 Lebkuchenkugel, schwarze Johannisbeercreme, Schlagsahne

**Der tibetische Oberst**

3 Yuzu-Limetten-Kugeln, Wodka

**Der mexikanische Oberst**

3 Kugeln Kaktus-Limetten-Tequila

**Der Eisberg**

3 Minzschokoladenkugeln, Get 27, Schlagsahne

**Der Inselpokal**

1 Kugel Banoffee-Eis, 1 Kugel Kokosnuss-Eis, 1 Kugel Vanille-Eis, gereifter Rum, Schlagsahne

## VOLLSTÄNDIGE FRUCHTSORBETS

## EIS

Schwarze Johannisbeere - Himbeere  
Yuzu-Limette - Erdbeere  
Kaktus und Limette - Mango

Kaffee - Schokolade - Amerikanischer Keks - Kokosnuss  
Banoffee (Spekulatius-Banane) - Gesalzene Karamell -  
Vanille - Pistazie - Amarena-Kirsche - Schokoriegel  
Minzschokolade - Lebkuchen - Kastanie

1 Kugel : 2,50 € - 2 Kugeln : 4,50 € - 3 Kugeln : 6,50 €

Ergänzungen : Coulis : 1 € - Schlagsahne : 1,50 €

# DIE KLEINEN BRAUER

11,20 € (- 10 YO)

Panierte Hähnchenstreifen oder Kleiner Burger  
oder Fish & Chips  
(serviert mit Twister-Pommes)


◇◇◇◇

Kugel Eis oder Schokoladenmousse

◇◇◇◇

Glas Coca Cola oder Glas 10 kaler Apfelsaft oder Wassersirup

# JOGHURT UND KÄSE

100 % Côte d'Or gerührter Joghurt  4,00 €

100 % Côte d'Or-Teller  
(Époisses, Cîteaux, Délice de Bourgogne) 6,90 €

# DAS BURGUNDISCHE MENÜ

29,90 €

Burgunder Petersilienschinken  
oder

Sechs Schnecken im burgunderroten  
oder

Yin und Yang pochierten Eier (Freilandhaltung)  
Sauces Meurette und Époisses

◇◇◇◇

Rinderbackennüsse nach Burgunder Art  
oder

Das authentische Chicken Supreme

"Madame Gaston Gérard"

oder

Gougère gefüllt nach Art von Pôchouse mit Flusskrebsschneckencreme

Süßwasserfische, je nach Verfügbarkeit

◇◇◇◇

100 % Côte d'Or-Teller

Époisses, Cîteaux,  
Délice de Bourgogne

oder

Apfel-Johannisbeer-Crumble mit Lebkuchen  
oder

Eisbecher mit Burgunderaromen

1 Kugel Johannisbeersorbet

1 Kugel Eiscrème Lebkuchen

Schwarze Johannisbeercreme - Schlagsahne

Hier



Kochen wir hausgemachte Speisen mit Produkten  
von unseren lokalen Partnern!

À LA FERME DUBOIS hat Varois-et-Chaignot (21490) Kartoffeln, Karotten, Zwiebeln, Schalotten

GAEC DES MARRONNIERS hat Origny (21510) Joghurt

LA FERME FRUITIÈRE hat Broin (21250) Apfelsaft und Johannisbeernektar

LA FERME DU PONTOT hat Gevrey-Chambertin (21220) Eier

LA FERME D'ASDRUBAL hat Is sur Tille (21220) Rindfleisch

MULOT & PETITJEAN hat Dijon (21000) Lebkuchen

FROMAGERIE BERTHAUT hat Époisses (21460) Époisses