Huîtres, Coquillages et Crustacés

Austern

	1 Stück	*6 Stück*
Nord-/West Bretagne		
Fines de Claire N° 3	3,40	19,00
Fines de Claire N° 2	3,90	21,50
Fines de Claire N° 1	4,40	24,50
Spéciales Le Gall N° 3	3,80	21,00
Spéciales Le Gall N° 2	4,30	24,00
Spéciales Le Gall N° 1	4,80	26,50
Premium Le Gall N° 1	7,00	38,50
Belons N° 2	4,80	26,50
Belons N° 0	5,50	31,00
Belons N° 000	7,00	39,00
Marenne d'Oléron		
Fines de Marennes N° 3	3,50	19,50
Gillardeaux N° 3	6,80	38,00
Perles blanche N° 2	6,60	36,50

Muscheln / Schnecken

Amande - Samtmuschel	*1 Stück*	1,60
Clam - Sandklaffmuschel (n. Gr.)	*1 Stück*	3,50-5,50
Palourdes - Venusmuscheln	*6 Stück*	6,50
Praire - Raue Venusmuschel (n. Gr.)	*1Stück*	1,50-2,50
Bulots - Wellhornschnecken	*Portion ca. 300 g*	9,50
Bigorneaux - kl. Strandschnecken	*Portion ca. 200 g*	7,50

Schalentiere

Crevettes roses - Garnelen		
S (Madagaskar) Bio	*6 Stück*	12,00
M (Madagaskar) Bio	*6 Stück*	18,00
L (Wildfang)	*1 Stück*	12,50
XL (Wildfang)	*1 Stück*	15,50
S (Brasilien)	*6 Stück*	10,00
M (Brasilien)	*6 Stück*	15,00
Langoustines (Kaisergranate)	*6 Stück*	22,00
Bretonischer Hummer (n. Gewicht)	halb oder ganz /*100 g*	12,50
Atlantischer Hummer (n. Gewicht)	halb oder ganz /*100 g*	9,50
Taschenkrebs (n. Gewicht)	*100* g	5,50
Brot der Bäckerei Hinkel mit hausgemachter Algenmayonnaise		4,50

Gerne stellen wir Ihnen (fast) jede Wunschplatte individuell zusammen . . .

CAFÉ DE BRETAGNE

[MEERESFRÜCHTE & BISTRO]

Petit assiette de fruits de mer 20,00

je eine Perle blanche N° 2, Amande, Palourde, Praire, Crevettes rose Madagaskar S und Brasilien S, Probierportion Bulots / Bigorneaux

Plateau de l´estran „Austern- und Muschelauswahl“ 22,00

Fine de Claire N° 3, Spéciale le Gall N° 3, Belon N° 2, Amande, Clam, Palourde, Praire - je 1 Stück

Expédition d´huîtres „verschiedene Austern“ 29,50

Fine de Marenne N° 3, Fine de Claire N° 2, Spéciale le Gall N° 2,

Perle Blanche N° 2, Belon N° 0, Premium le Gall N° 1 – je 1 Stück

Dégustation d´huîtres „Verkostung kleiner Austern“ 30,00

Fines 3, Spéciales 3, Belons 2 und Fines Marenne 3 – je 2 Stück

Huîtres royales „Verkostung großer Austern“ 40,00

Belons 0, Perles blanche 2, Spéciales 2, Fines 1 – je 2 Stück

Dégustation Crevettes roses „verschiedene Schalentiere“ 39,50

Madagaskar S, Madagaskar M, Wildfang L, Wildfang XL, Brasilien S,

Brasilien M, Langoustine – je 1 Stück

L´assiette de l´écailler 47,50

Portion Bulots, 6 Crevettes roses (Brasilen M),
6 Austern Speciales Le Gall N° 2

Le panaché de crustacés 78,00

1 Stück Clam, Bulots, 2 Stück Langoustines, 3 Palourdes, 3 Paires, 1 Amande, 1/2 Taschenkrebs, 3 Stück Spéciales 3, 3 Stück Perles blanche 2

Le panaché Café de Bretagne 110,00

je 2 Stück Crevettes S, M und L, 1/2 atlantischer Hummer, 2 Stück Belons 0, 2 Stück Perles 2, 2 Stück Spéciales 2, 4 Stück Langoustines, Bigorneaux, 2 Stück Palourdes, 2 Stück Clams

zzgl. 1 Taschenkrebs und Bulots 149,00

zzgl. 1 bretonischem Hummer ohne ½ Atlantikhummer 189,00

Petit-déjeuner et Galettes

Frühstück

Freitag & Samstag 10.00 - 12.00 Uhr

Klein Croissant, bretonische Konfitüre,
Café Crème oder Espresso 6,50

Groß Klein zzgl. Norwegischer Lachs geräuchert,
graved Lachs, Premium Wildlachs, Orangensaft 17,50

Champagner-Frühstück für 2 Personen
2 Gläser Champagner, 50 g Lachskavier, 100 g Wildlachs,
2 halbe Crevettes (Wildfang XL), 70 g Entenleberpastete
mit 50% Bloc de foie gras 34,50 p.P.

Galettes (herzhafte Crêpes aus Buchweizenmehl)

(Freitag & Samstag ab 18.00 h werden keine Galettes angeboten)

Ein Galette ist ein bretonischer Buchweizenpfannkuchen und die herzhafte Variante der in Deutschland besser bekannten Crêpes. Das Buchweizenmehl (= Farine de Sarrasin) zur Herstellung unserer Galettes importieren wir direkt von der „Moulin de la Courbe“ aus der Bretagne. Als passendes Getränk dazu empfehlen wir Cidre.

mit gekochtem Schinken und Käse	12,00
zusätzlich mit Ei	13,00
mit Ratatouille	13,00
mit Camembert und Rhabarberkonfitüre	13,00
mit Ziegenkäse und Thymianhonig	14,00
mit geräuchertem Lachs	14,00
mit Meeresfrüchten	15,00
mit Jakobsmuscheln und Lauchgemüse	17,50

Kaufen Sie unsere frischen Produkte zu Einzelhandelspreisen direkt hier im Bistro und haltbare bretonische Spezialitäten in unserer **Boutique** - nebenan auf der Bilker Str. 1!

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

Benötigen Sie Informationen zu allergenen Inhaltsstoffen?
Bitte wenden Sie sich an den Service!

Café de Bretagne
Meeresfrüchte & Bistro
Benrather Str. 7 / Ecke Bilker Str.
40213 Düsseldorf

fon +49(0)211-56940775
fax +49(0)211-56940776
info@cafe-de-bretagne.de
www.cafe-de-bretagne.de