



# BLÉ NOIR

Crêperie bretonne • Restaurant • Boutique

*Va mab, re gozh an douar ewid ober goap anezi!*

*(Mein Sohn, die Erde ist zu alt, um sich über sie lustig zu machen)*

# La Bretagne

Die Bretagne (bretonisch Breizh) liegt im westlichen Zipfel Frankreichs. Sie besteht aus den Départements Côtes-d'Armor (bret. Aodoù-an-Arvor), Finistère (bret. Penn-ar-Bed), Ille-et-Vilaine (bret. Il-ha-Gwilen) und Morbihan (bret. Mor-bihan).

Die Region hat eine Fläche von 27.208 km<sup>2</sup> und 3.258.707 Einwohner. Hauptstadt der Region ist Rennes (bret. Roazhon).

Die Bretagne ist die größte Halbinsel Frankreichs und der westlichste Ausläufer des europäischen Festlands nördlich der iberischen Halbinsel. Die Gallier nannten dieses Land Aremorica (bret. Arvorig), was so viel bedeutet wie „Land am Meer“.

## La grande histoire de la galette, en Bretagne et dans le monde!

Es gibt zahlreiche Geschichten über die Entstehung der Galette und der Crêpe. Die folgende Geschichte erzählen sich die Bretonen in Morbihan:

Die 14-jährige Herzogin Anne de Bretagne wird Ende des 15. Jahrhunderts mit dem französischen König Karl VIII vermählt und zur französischen Königin gekrönt. Damit wird die ehemals unabhängige Bretagne zur französischen Provinz degradiert. Ab diesem Zeitpunkt gelten die französischen Steuergesetze: Diese sehen unter anderem eine Getreidesteuer vor.

Die Bretonen sind seit Jahrhunderten das Volk am Meer, das Volk der Seefahrer. Die Handelshäfen Vannes und L'orient in Morbihan verfügen seit langer Zeit über Routen in den Fernen Osten. Aus China wird ein besonderes Korn mitgebracht: Blé Noir, der Buchweizen.

Buchweizen – Blé noir – wird nicht dem klassischen Getreide, sondern den Knöterichgewächsen zugeordnet und unterliegt daher nicht der Getreidesteuer. Diesen Vorteil wollen die Bretonen nutzen. „Weizen ist Weizen“, denken sie sich und beginnen, den Buchweizen in der Bretagne zu kultivieren. Nach der ersten Ernte wird das Korn gemahlen und der Brotteig wird angesetzt. Zum großen Erstaunen und Entsetzen entsteht kein Teig, sondern nur ein grauer Brei. (Was die Bretonen damals nicht wussten: Buchweizen enthält kein Gluten, den Kleber, der zum Brotbacken benötigt wird). Zufällig kippt eine alte Bauersfrau den Brei auf eine heiße Feuerstelle und es entsteht ein flacher Fladen: Die Galette ist geboren. (Galette: Bretonisch für „heißer Stein“). Das neue, leckere und nahrhafte „Ersatzbrot“, die Galette, wird schnell zum täglichen Essen aller Bretonen.

Paris, hundert Jahre später. In Paris kann man gutes Geld verdienen, das wissen auch die Bretonen. Nach langer Reise werden die hungrigen Bretonen in Montparnasse (westlich von Paris) von anderen Bretonen mit Galettes empfangen. Für diese merkwürdigen Fladen interessieren sich nun auf einmal auch die Pariser. Sie beginnen diese „nachzubacken“, aber mit dem teuren Weißmehl. Denn die Pariser haben das nötige Kleingeld dafür. So entsteht die heute wohl bekanntere Fortsetzung der Galette: die Crêpe.

Die Regel besagt: Eine Galette besteht ausschließlich aus Buchweizen, Wasser und Meersalz und wird herzhaft gefüllt. Eine Crêpe besteht aus Weizenmehl, Eiern, Milch, Salz und Zucker und wird ausschließlich mit „süßen“ Zutaten gefüllt. Für die Galette und auch die Crêpe gilt, dass sie nicht dicker als 2 mm sein dürfen und spätestens nach drei Minuten knusprig sein müssen!

# Pluméliau, Morbihan, Bretagne, Août 1996

Meine erste Begegnung mit der echten bretonischen Küche beginnt in Pluméliau, einem kleinen typischen bretonischen Dorf, in der tiefen Bretagne. Dort betreibt Denise ihre Crêperie an zwei Tagen in der Woche in ihrer alten Garage.

Hortensien am Eingang, einfache Holzbänke und Tische, mit Gas beheizte Crêpesplatten dampfen und es duftet köstlich. In den Regalen stehen kiloweise Salzbutterm, Säcke mit Meersalz und Zentner von Buchweizen.

Meine damalige bretonische Freundin Christine bestellt. Zwei Galettes Complètes und eine Flasche Cidre. Nach zehn Minuten wird serviert und nach dem ersten Bissen wird mir klar, dass diese Galette eines Tages mein Leben verändern wird.

Diesen Bissen werde ich nie vergessen, die erste Galette meines Lebens bei Denise in Pluméliau. Gebacken aus Blé Noir, Meersalz und kaltem Wasser...

---

*Der gute Nährwert und der überdurchschnittlich hohe Gehalt an Phosphor, Kalzium, Eisen, Kupfer sowie an den Vitaminen B1, B2 und B5 machen Buchweizen zu einem wertvollen Lebensmittel. Er ist außerdem blutdrucksenkend, leicht verdaulich und deshalb auch von Personen mit empfindlichem Magen gut verträglich. Er ist absolut glutenfrei, so dass er auch von Personen gegessen werden darf, die auf Gluten allergisch reagieren.*

# Nos Galettes de blé noir

*Galettes werden aus bretonischem Buchweizenmehl, Salz und Wasser hergestellt und mit bretonischer Salzbutter gebacken. Wir beziehen unser Buchweizenmehl direkt aus der Moulin de Charbonnière in der Bretagne.*

<b>Galette Pluméliau</b> mit bretonischer Salzbutter.	<b>4,50</b>
<b>Galette Baud</b> mit Emmentaler <sup>(g)</sup> oder Ei oder Kochschinken. <sup>(2,3)</sup>	<b>5,60</b>
<b>Galette Saint Malo</b> mit Emmentaler <sup>(g)</sup> und Kochschinken. <sup>(2,3)</sup>	<b>7,60</b>
<b>Galette Lorient</b> mit Emmentaler <sup>(g)</sup> und Ei.	<b>7,60</b>
<b>Galette Crozon</b> mit Kochschinken <sup>(2,3)</sup> und Ei.	<b>7,60</b>
<b>Galette Complète</b> mit Emmentaler <sup>(g)</sup> , Kochschinken <sup>(2,3)</sup> und Ei.	<b>9,50</b>
<b>Galette Fougères</b> mit Emmentaler <sup>(g)</sup> , Lauch und Fenchelsaat.	<b>7,70</b>

**Gerne bereiten wir alle Galettes auch als kleine Portion zu - 25 % günstiger.**

<b>Galette Île de Batz</b> mit Artischocken-Crème, Kartoffeln, Champignons und Tomaten. Auf Wunsch auch vegan.	<b>10,60</b>
<b>Galette Quiberon</b> mit Emmentaler <sup>(g)</sup> , Ziegenkäse und Brie. <sup>(g)</sup>	<b>9,90</b>
<b>Galette Brest</b> mit Schinkenspeck <sup>(2,3,8)</sup> , Champignons, Zwiebeln und Emmentaler. <sup>(g)</sup>	<b>10,10</b>
<b>Galette Rennes</b> mit Emmentaler <sup>(g)</sup> , Kochschinken <sup>(2,3)</sup> , Tomaten, Champignons und Frühlingszwiebeln.	<b>10,30</b>
<b>Galette Vannes</b> mit Ratatouille. Auf Wunsch auch vegan.	<b>9,60</b>
<b>Galette Auray</b> mit Ratatouille, Emmentaler <sup>(g)</sup> und Ei.	<b>10,60</b>
<b>Galette Roscoff</b> mit Ratatouille, Kartoffeln und Champignons. Auf Wunsch auch vegan.	<b>10,40</b>
<b>Galette Toulon</b> mit Ziegenkäse, Ratatouille, Salat.	<b>10,60</b>
<b>Galette Pontivy</b> mit Ziegenkäse, Kochschinken <sup>(2,3)</sup> , Walnüssen und Salat.	<b>10,20</b>

**Gerne bereiten wir alle Galettes auch als kleine Portion zu - 25 % günstiger.**

<b>Galette Belle Île en Mer</b> mit Brie <sup>(g)</sup> , Kochschinken <sup>(2,3)</sup> , Walnüssen und Salat.	<b>10,20</b>
<b>Galette Douarnenez</b> mit Sardinen <sup>(d)</sup> , Tomaten, Zwiebeln, Frühlingszwiebeln.	<b>10,50</b>
<b>Galette Pont-Aven</b> mit Kräuterquark <sup>(g)</sup> , Ziegenkäse, Tomaten und Frühlingszwiebeln.	<b>9,90</b>
<b>Galette Concarneau</b> mit Bleu d`Auvergne <sup>(g)</sup> , Birnen und Walnüssen.	<b>10,30</b>
<b>Galette Île de Sein</b> mit Ziegenkäse, Kartoffeln, Thymianhonig.	<b>10,30</b>
<b>Galette Morlaix</b> mit Ei, Bratkartoffeln, Zwiebeln und Schinkenspeck. <sup>(2,3,8)</sup>	<b>10,50</b>
<b>Galette Erdeven</b> mit Roquefort <sup>(g)</sup> , Kochschinken <sup>(2,3)</sup> und Walnüssen.	<b>10,30</b>
<b>Galette Saint Briec</b> mit gebratener Hühnerbrust, Roquefort <sup>(g)</sup> , Artischocken-Crème, Apfel und Paprika.	<b>14,60</b>
<b>Galette Josselin</b> mit gebratener Hühnerbrust, Salat, Tomaten, Walnüssen und Paprika.	<b>12,50</b>

Gerne bereiten wir alle Galettes auch als kleine Portion zu - 25 % günstiger.

<b>Galette Luberon</b> mit Ziegenfrischkäse, Feigenkonfitüre, Salat und frischem Gemüse.	<b>13,90</b>
<b>Galette Audierne</b> mit geräuchertem Wildlachs <sup>(d)</sup> , Rührei, Ziegenkäse, Tomaten und Honig-Senf-Vinaigrette.	<b>14,30</b>
<b>Galette Le Fauët</b> mit Camembert <sup>(g)</sup> , in Rotwein pochierte Pflaumen, Kochschinken <sup>(2,3)</sup> und Walnüssen.	<b>13,60</b>
<b>Galette Quintin</b> mit Artischocken-Crème, Sardinen, <sup>(d)</sup> Tomate und Limette	<b>10,90</b>
<b>Galette Dinan</b> mit geräuchertem Wildlachs <sup>(d)</sup> , Kräuterquark <sup>(g)</sup> , Zitronensaft und Salat.	<b>12,20</b>
<b>Galette Lannion</b> mit geräuchertem Wildlachs <sup>(d)</sup> , Artischocken-Crème und Frühlingszwiebeln.	<b>12,70</b>
<b>Galette Lanester</b> mit Crevetten <sup>(b,3)</sup> , Artischocken-Crème und Frühlingszwiebeln.	<b>14,10</b>
<b>Galette Quimper</b> mit Ratatouille und Crevetten. <sup>(b,3)</sup>	<b>14,10</b>

**Gerne bereiten wir alle Galettes auch als kleine Portion zu - 25 % günstiger.**



# Nos Crêpes de froment

*Die Crêpes werden hergestellt aus Weizenmehl, Eiern, Milch, Zucker und Salz. Alle Crêpes werden mit bretonischer Salzbutter gebacken. Wir beziehen unser Weizenmehl (T55) direkt von der Moulin de Charbonnière in der Bretagne*

<b>Crêpe beurre sucre</b> mit Butter und Zucker.	<b>4,10</b>
<b>Crêpe jus de citron vert</b> mit Limettensaft und Zucker.	<b>4,30</b>
<b>Crêpe cannelle</b> mit Butter, Zucker und Zimt.	<b>4,30</b>
<b>Crêpe sirop</b> mit hausgemachtem Sirup. Wahlweise Holunder, Lavendel, Rotwein, Rose	<b>4,80</b>
<u>Crème de marrons:</u> <b>Crêpe crème de marrons</b> mit Maronencreme.	<b>5,60</b>
<b>flambée:</b> zusätzlich flambiert mit Eau de Vie de Cidre oder Pastis	<b>8,40</b>
<b>aux fruits:</b> zusätzlich mit Apfel oder Birne oder Banane.	<b>7,60</b>

Crème de chocolat:

**Crêpe chocolat** 5,60

wahlweise mit hausgemachter weißer Schokolade<sup>(g)</sup>, dunkler Schokolade<sup>(g)</sup>  
oder Schoko-Nusscrème.<sup>(g,h)</sup>

**flambée:** 8,40

zusätzlich flambiert mit Cognac oder Whisky.

**aux fruits:** 7,60

zusätzlich mit Apfel oder Birne oder Banane.

**Crêpe chocolat noir et sel de mer** 5,60

mit hausgemachter dunkler Schokoladencreme<sup>(g)</sup> und Meersalz.

**Crêpe chocolat noir et cannelle** 5,60

mit hausgemachter dunkler Schokoladencreme<sup>(g)</sup> und Zimt.

**flambée:** 8,40

zusätzlich flambiert mit Whisky oder Cognac.

**Crêpe chocolat et café** 6,10

mit hausgemachter dunkler Schokoladen<sup>(g)</sup>- oder Nougatcreme<sup>(g,h)</sup> und Espresso

**flambée:** 8,90

zusätzlich flambiert mit Whisky oder Cognac.

Crème de caramel:

**Crêpe caramel** 5,60

mit Caramel au beurre salé de maison.<sup>(g)</sup>

**flambée:**

8,40

zusätzlich flambiert mit Eau de Vie de Cidre oder Lambig.

**aux fruits:**

7,60

zusätzlich mit Apfel oder Birne oder Banane.

Crème de pâte d'amandes:

**Crêpe pâte d'amandes** 5,60

mit hausgemachter Marzipancreme.<sup>(g,h)</sup>

**flambée:**

8,40

zusätzlich flambiert mit Eau de Vie oder Lambig.

**aux fruits:**

7,60

mit hausgemachter Marzipancreme<sup>(g,h)</sup> mit Apfel oder Birne oder Banane.

Purée de fruits:

**Crêpe purée de fruits** 6,20

mit hausgemachter Fruchtsoße.

**Crêpe purée de fruits et chocolat**

6,90

mit hausgemachter Fruchtsoße und hausgemachter weißer Schokoladencreme<sup>(g)</sup>.

Fruits pochés:

**Crêpe pommes pochées** 6,80

mit in bretonischem Cidre pochierten Äpfeln und Puderzucker.

**spéciale:** 7,90

zusätzlich wahlweise mit Caramel<sup>(g)</sup>, Marzipancreme<sup>(g)</sup> oder hausgemachter weißer / dunkler Schokocrème<sup>(g)</sup>

**Crêpe prunes pochées** 6,80

mit in Rotwein pochierten Pflaumen und Puderzucker.

**spéciale:** 7,90

zusätzlich wahlweise mit Marzipancreme<sup>(g)</sup> oder hausgemachter weißer / dunkler Schokocrème<sup>(g)</sup>

**Crêpe abricots pochés** 6,80

mit in Weißwein pochierten Aprikosen und Puderzucker.

**spéciale:** 7,90

zusätzlich wahlweise mit Marzipancreme<sup>(g)</sup> oder hausgemachter weißer Schokocrème<sup>(g)</sup>

**Crêpe poires pochées** 6,80

mit in Lavendelsirup pochierten Birnen und Puderzucker.

**spéciale:** 7,90

zusätzlich wahlweise mit hausgemachter weißer- oder dunkler Schokocrème<sup>(g)</sup>

## Nos Salades composées

	klein	groß
<b>Pointe du Ry</b> Blatssalat, Tomate, Salatgurke, Champignon und Paprika.	<b>7,50</b>	<b>9,20</b>
<b>Pointe de Penharn</b> Blatssalat, Bleu d’Auvergne <sup>(g)</sup> , Birne, Champignon und Tomate.	<b>8,40</b>	<b>10,20</b>
<b>Pointe de Kerhano</b> Blatssalat, Roquefort <sup>(g)</sup> , Apfel, Walnüsse und Gemüsezwiebel.	<b>8,50</b>	<b>10,30</b>
<b>Pointe du Van</b> Blatssalat, geräucherter Wildlachs <sup>(d)</sup> , Gemüsezwiebel, Tomaten und Salatgurke.	<b>9,50</b>	<b>11,30</b>
<b>Pointe du Castel</b> Blatssalat, Hähnchenbrust, Tomate, Paprika, Apfel und Roquefort <sup>(g)</sup> .	<b>10,60</b>	<b>12,40</b>
<b>Pointe du Raz</b> Blatssalat, Crevetten <sup>(b,3)</sup> , Tomate, Paprika und Champignon.	-	<b>14,90</b>

Alle Salate wahlweise mit hausgemachter Honig/Senf-Vinaigrette oder Crème fraîche/Kräuter-Dressing. Dazu reichen wir hausgemachtes Baguette

# Nos Fruits de mer

## **Plateau de fruits de mer** **150,00**

Jeden Freitag im Blé Noir. Nur auf Vorbestellung:

Meeresfrüchteplatte, mit europäischem Hummer<sup>(b)</sup>, Kaisergranaten<sup>(b)</sup>, Taschenkrebs<sup>(b)</sup>, bretonischen Bouchotmuscheln<sup>(n)</sup>, Crevetten<sup>(b,3)</sup> und bretonischen Austern<sup>(n)</sup>.

*Die Platte wird angerichtet für 2 Personen.*

*Wir bitten um Reservierung bis Dienstag Nachmittag.*

## **Petit plateau de fruits de mer** **39,90**

Kleine Meeresfrüchteplatte, mit Bouchotmuscheln<sup>(n)</sup>, bretonischen Felsenaustern<sup>(n)</sup> und französischen Crevetten<sup>(b,3)</sup>. Dazu Baguette<sup>(a)</sup>, Crème fraîche<sup>(g)</sup> und Butter.

## **Moules** **19,90**

Muscheln<sup>(n)</sup> im Sud nach Tageskarte, serviert mit Baguette<sup>(a)</sup>.

## **Crevettes** **21,90**

Crevetten<sup>(b,3)</sup>, geschmort in Kräuterbutter und Knoblauch, abgelöscht nach Tageskarte. Serviert mit Salat, Kräuterdip<sup>(g)</sup> und „un cigare breton“.

## **Huîtres** **19,90**

6 Felsen-Austern<sup>(n)</sup> aus Finistère. Serviert mit Baguette<sup>(a)</sup> und Salzbutter.

2 Felsen-Austern<sup>(n)</sup> + 1 Tasse Cidre. **11,50**

## Nos Petits Plats

<b>Quiche (wechselndes Angebot)</b>	<b>4,50</b>
<b>Plateau de fromages</b> Wählen Sie drei Sorten: Ziegenkäse, Brie <sup>(g)</sup> , Roquefort <sup>(g)</sup> , Bleu d'Auvergne <sup>(g)</sup> , Camembert <sup>(g)</sup> Dazu reichen wir Baguette und bretonische Salzbutter.	<b>11,90</b>
<b>Ratatouille</b> Kleine Portion Ratatouille mit Käse <sup>(g)</sup> überbacken.	<b>4,60</b>
<b>Crevettes au pastis</b> Crevetten <sup>(b,3)</sup> , angebraten in bretonischer Salzbutter, Kräutern der Provence, Knoblauch und Pastis. Dazu Kräuter-Knoblauch-Baguette <sup>(a)</sup> und Salat.	<b>11,90</b>

## Nos Desserts

<b>Pâtisserie (tarte, gâteau, ...) (auf Anfrage)</b>	<b>4,50</b>
<b>Crème brûlée</b> ... flambiert mit Lambig oder Cognac.	<b>4,90</b> <b>7,50</b>
<b>...Weitere Desserts auf Anfrage</b>	

# Nos Cafés

*Vollmundiger, erdig-nussiger Kaffee, der exklusiv für das Blé Noir in Marburg geröstet wird.*

Körper: ●●●●●

Säure: ●●●○○

Aroma: ●●●●○

## **Café noir / expresso**

kleiner starker schwarzer Kaffee.

**2,90**

## **Café double**

kleiner doppelter starker schwarzer Kaffee.

**3,40**

## **Café allongé**

normaler schwarzer Kaffee (wahlweise mit kl. Kännchen Milch).

**3,10**

## **Café noisette**

kleiner starker schwarzer Kaffee mit aufgeschäumter Milch.

**3,10**

## **Petit café crème**

normaler schwarzer Kaffee mit aufgeschäumter Milch.

**3,20**

## **Grand café crème**

großer schwarzer Kaffee mit aufgeschäumter Milch.

**3,90**





**Café au chocolat** **3,90**  
Café noir mit hausgemachter Schoko<sup>(g)</sup>- oder Nougatcrème<sup>(g,h)</sup> und aufgeschäumter Milch.  
...mit Whisky oder Cognac **6,90**

**Café breton** **6,90**  
Lambig oder Cognac mit Zucker flambiert und mit Kaffee aufgegossen.

## **Chocolats Chauds / Caramels Chauds**

*Heiße Trink-Schokolade. Zubereitet mit unseren selbsthergestellten Schokoladen-Crèmes.*

**Chocolat noir** (dunkle Schokolade)<sup>(g)</sup> **3,70**  
... mit Whisky oder Cognac **6,60**

**Chocolat aux noisettes** (Nougat)<sup>(g,h)</sup> **3,70**  
... mit Whisky oder Cognac **6,60**

**Chocolat blanc** (weiße Schokolade)<sup>(g)</sup> **3,70**

**Lait au caramel chaud**<sup>(g)</sup> **3,70**  
Heiße Karamellmilch. Zubereitet mit unserem selbsthergestellten  
Caramel au beurre salé.

# Notre assortiment de Thé

*Samova legt größten Wert auf nachwachsende und recycelbare Rohstoffe bei umweltverträglichen, schonenden Anbau- und Produktionsmethoden. Alle Produkte der samova Kollektion werden mit höchstem Anspruch an Qualität und Nachhaltigkeit kreiert und hergestellt. Samova Teesorten bestehen aus kontrolliert biologisch angebauten Zutaten und sind mit dem deutschen und dem europäischen Bio-Siegel ausgezeichnet.*

**High Darling** 3,80  
Bio Darjeeling aus kontrolliert biologischem Anbau.

**Straight Forward** 3,80  
Bio Assam aus kontrolliert biologischem Anbau.

**Low Rider** 3,80  
Reiner Bio Grüntee aus kontrolliert biologischem Anbau.

**Istanbul Nights** 3,80  
Darjeeling und Ceylon mit orientalischen Gewürzen.  
*Schwarztee Ceylon und Darjeeling, Krauseminze, Anis, Hibiscus, Ingwer, Gewürznelken, Zimt, Kümmel, Kardamom, Pfeffer und Koriander aus kontrolliert biologischem Anbau, natürliches Aroma*

**Jasmine Green** 3,80  
Grüntee aus kontrolliert biologischem Anbau, natürliches Aroma von Bio-Jasminblüten.

**Master Mind** 3,80  
Bio Pfefferminze aus kontrolliert biologischem Anbau.

<p><b>Team Spirit</b></p> <p>Bio Kräuter/Grüntee.</p> <p><i>Grüner Tee, Lemongrass, Karottenflocken, Weißer Tee, Pfefferminze, Orangenschale, Süßholzwurzel, Ringelblumenblüten, Basilikum, Hibiskus, natürliche Aromen</i></p>	<b>3,80</b>
<p><b>Inner Light</b></p> <p>Bio Grüntee Kräuter.</p> <p><i>Grüner Tee, Lemongrass, Ingwer, Lemonmyrte, Ananaswürfel</i></p>	<b>3,80</b>
<p><b>Space Cookie</b></p> <p>Bio Chai Gewürze Kräuter.</p> <p><i>Kakaoschale, Fenchel, Ingwer, Süßholzwurzel, Anis, Zimt, Kardamom, Pfeffer und Gewürznelke aus kontrolliert biologischem Anbau</i></p>	<b>3,80</b>
<p><b>Alberta Rodeo</b></p> <p>Bio Schwarztee Kräutertee.</p> <p><i>Schwarztee Ceylon, Cranberry-Stücke, Brombeerblätter, Guaranasamen, Olivenblätter, Tomate, Ginkgoblätter, Sandelholz, Kaktus- u. Rosenblütenblätter, Aromen</i></p>	<b>3,80</b>
<p><b>Gin Soul</b></p> <p>Bio Kräutertee.</p> <p><i>Wacholderbeeren, Lemongrass, Zimt, Zitronenschale, Koriander, Piment, Lavendel, Rosenblüten</i></p>	<b>3,80</b>
<p><b>Heidi's Delight</b></p> <p>Bio Bergkräuter.</p> <p><i>Pfefferminze, Zitronenmelisse, Apfelstücke, Karottenflocken, Frauenmantelblätter, Rosmarinblätter, Färberdistel- und Kornblumenblüten aus kontrolliert biologischem Anbau</i></p>	<b>3,80</b>

<p><b>Smooth Operator</b>  Bio Kamilletee aus kontrolliert biologischem Anbau.</p>	<b>3,80</b>
<p><b>Scuba Garden</b>  Bio Grüner Roiboos Spirulina.  <i>Grüner Rooibos, Cranberry-Stücke, Orangenschalen, Spirulina, Aroma</i></p>	<b>3,80</b>
<p><b>Orange Safari</b>  Bio Roiboos Vanille Orange.  <i>Rooibos, Vanillestücke und Saflorblütenblätter aus kontrolliert biologischem Anbau, natürliche Aromen</i></p>	<b>3,80</b>
<p><b>Maybe Baby</b>  Bio Fruchtmischung.  <i>Hibiscusblüten, Sultaninen, Rote Bete-Würfel, Ananaswürfel, Apfelstücke, Hagebutte, Karottenflocken, Süßholzwurzel und Erdbeerstücke aus kontrolliert biologischem Anbau, natürliche Aromen</i></p>	<b>3,80</b>
<p><b>Garden Party</b>  Bio Früchtetee.  <i>Apfel, Mango, Ananaswürfel, Apfeltrester, Krauseminze, Gojibeeren, Lemongrass, Ringelblume, Kornblume</i></p>	<b>3,80</b>

## Nos Boissons Fraîches

<b>Proviant Cola<sup>(9,11)</sup>   Cola light</b>	-0.33l Flasche-	<b>3,30</b>
<b>Proviant Zitronenlimo</b>	-0.33l Flasche-	<b>3,30</b>
<b>Proviant Rharbarberschorle</b>	-0.33l Flasche-	<b>3,30</b>
<b>Orangina</b>	-0.25l Flasche-	<b>3.60</b>
<b>Apfelsaft aus der Bretagne</b>	-0.3l Glas-	<b>3.90</b>
<b>Apfelschorle</b>	-0.3l Glas-	<b>3.90</b>
<b>Apfelsaft perlend (Cidre alkoholfrei)</b>	-0,2l Bolée-	<b>3.90</b>
<b>Mineralwasser</b>	-0.25l   0.7l Flasche-	<b>2.90   4.90</b>
<b>Leitungswasser</b>	-1l Karaffe-	<b>kostenfrei</b>

## Lait frappé

Frisch zubereitet aus gefrosteten Früchten, Joghurt<sup>(g)</sup>, Milch<sup>(g)</sup> und Zucker.  
Sorten auf Anfrage.

**4.70**

# Nos Bières

**N°29 Blanche (bio)<sup>(a)</sup>** -0,33l Flasche- **6,30**

Erfrischendes Bio-Weizenbier mit feinen Zitrusnoten. Am Gaumen ein zitroniges Aroma, mit einer subtilen Balance. Dieses Bier begeistert Liebhaber leichter Biere.

**N°29 Blonde (bio)<sup>(a)</sup>** -0,33l Flasche- **6,30**  
-0,75l Flasche- **12,50**

Leuchtend goldene Farbe durch helles, leicht geröstetes Malz. Ausgewogener Geschmack zwischen fruchtigen Noten und der Bitterkeit des Hopfens.

**N°29 Ambrée (bio)<sup>(a)</sup>** -0,33l Flasche- **6,30**  
-0,75l Flasche- **12,50**

Auf der Zunge Malz, mit einem Hauch von Karamell, der eine Balance zwischen den Gewürzen und der Bitterkeit des Hopfens schafft. Am Gaumen stechen Aromen von Kirsche, Pflaume und dezente Gewürznoten hervor.

**N°29 IPA (bio)<sup>(a)</sup>** -0,33l Flasche- **6,30**  
-0,75l Flasche- **12,50**

Dezent fruchtige Aromen mit einer schönen Bitterkeit. Für Liebhaber von hopfigen, blonden Bieren.

- Venete`s Blonde dorée (bio)<sup>(a)</sup>** -0,33l Flasche- **6,30**  
Goldblondes Bier, mit einer intensiven Nase, die Zitronen- und Blumennoten vermischt, mit einem runden Mund, getragen von einer zarten Bitterkeit, einem langen und frischen Abgang. Alkoholgehalt: 5,5% vol.
- Venete`s Rouse (bio)<sup>(a)</sup>** -0,33l Flasche- **6,30**  
Granatrotes Bier mit reicher Nase, die an schwarze Johannisbeere, Erdbeere und Brombeere erinnert. Der Mund ist sehr rund, ausgewogen durch eine präsente, aber geschmolzene Bitterkeit und einen fruchtigen Abgang. Alkoholgehalt: 6% vol.
- Venete`s IPA (bio)<sup>(a)</sup>** -0,33l Flasche- **6,30**  
Kräftige Nase mit Aromen von Grapefruit, Guave und Kiefernsaft. Der Mund ist angespannt, gewölbt von einer offenen Bitterkeit und einer Explosion fruchtiger Noten. Alkoholgehalt: 6% vol.
- Ar-Men Blé Noir (bio)** -0,33l Flasche- glutenfrei **6,30**  
Buchweizenbier mit einem rötlichen Ton, Malziger Geschmack mit Röstnoten von Haselnuss und Walnuss. Alkoholgehalt: 5,4% vol.
- Ar-Men Dorée (bio)<sup>(a)</sup>** -0,33l Flasche- **6,30**  
Goldblondes Bier, mit einer intensiven Nase von Kastanien und Zitronen. Am Gaumen kraftvolle Bitterkeit, die Liebhaber unverwechselbarer Biere zu begeistern weiß. Alkoholgehalt: 7,7% vol.

# Nos Cidres

*Der bretonische Cidre wird aus säuerlichen und süß-säuerlichen Äpfeln gewonnen. Cidre war das tägliche Getränk der einfachen Leute. An warmen Sonnentagen ging man früher eine Bolée im Gasthof trinken. Man bestellte einen Krug Cidre, den man aus großen Bechern (Bolées) und Tassen aus Keramik oder Steingut trank. Glas benutzte man nur für die Luxusgetränke Kaffee und Wein. Steingut hatte den Vorteil, den Cidre kühl zu halten.*

## Cidre Flaschen

-0,75l Bouteille-

### **Cidre Kerné - doux**

**13,80**

Süßer Cidre mit Noten von Sommerfrüchten. Ausdrucksvoll und harmonisch.

### **Cidre Kerné Keltys - demi-sec**

**13,80**

Bio-Cidre mit anhaltenden und komplexen Fruchtaromen.  
Im Abgang eine fein-süße Bitterkeit.

### **Cidre Kerné Délice - doux**

**13,80**

Süß und spritziger Cidre. Ideal für Aperitifs und Nachspeisen.

### **Cidre des Menhirs - brut**

**14,60**

Leichte aber lange fruchtig-blumige Aromen, kombiniert mit einer leichten Bitterkeit.

### **Cidre des Menhirs - demi-sec**

**14,60**

Mittelsüßer, fruchtiger Cidre.



Cidre Flaschen

-0,75l Bouteille-

**Cidre Paul Coïc - *fermier***

**13,80**

Fruchtig-herber Cidre. Passend zu weißem Fleisch und Fisch.

**Cidre Paul Coïc - *demi-sec***

**13,80**

Halbtrockener, fruchtiger Cidre.

**Cidre Paul Coïc - *doux***

**16,80**

Süßer, fruchtiger Cidre. Passt gut zu Dessert.

**Cidre Paul Coïc - *extra brut***

**15,80**

Goldene Farbe mit bernsteinfarbenen Reflexen, reiche, würzige Nase mit einem Hauch von kandierten Früchten. Sehr angenehmer Gaumen, ausgewogen mit wenig Restzucker. Passend zu Fisch, Käse, oder einer dunklen Schokolade.

**Cidre Paul Coïc houblon - *brut***

**13,80**

Kupferfarbener Cidre mit Hopfen. Am Gaumen sehr angenehm, ausgewogen, Noten von Zitrus, Zimt, Anis, Heu. Schöne Hopfennoten im Abgang, mit einer eher süßen Bitterkeit.

**Cidre Kerloïck Vergers Réginéens (Bio) - *brut***

**14,60**

Trockener Bio-Cidre, mit fruchtigen Aromen und einer leichten Bitterkeit. Kann zu Käse oder Fisch genossen werden.

## Cidre Flaschen

-0,75l Bouteille-

### **Cidre Kerloïck Fermier - brut**

**14,60**

Leichte Noten von getrocknete Aprikose, Mango, Heu. Mittelsüß und leicht säuerlich-bitter.

### **Cidre Kerloïck Fermier - demi-sec**

**14,60**

Fruchtige und ausgewogene Aromen. Guter Begleiter sowohl zu Herzhaftem als auch zu Süßem.

### **Cidre Kerloïck rosé - demi-sec**

**17,90**

Dieser fruchtige Cidre zeichnet sich durch seine rosé Farbe aus, welche durch die Hibiskusblüte entsteht, deren säuerlicher Geschmack sich mit dem des Apfels verbindet. Ideal für Aperitif oder Dessert.

### **Cidre Kerloïck Fermier - doux**

**14,60**

Süßer Cidre mit angenehm säuerlichen Noten.

### **Cidre Kerloïck Vergers Réginéens (Bio) - doux**

**14,90**

Süß-säuerlicher Bio-Cidre mit leicht herben Abgang.

### **Cidre du Gorvello Cuvée Tradition (Bio) - demi-sec**

**14,90**

Säuerlicher und fruchtiger Bio-Cidre.

Sein Bouquet ist das Ergebnis einer doppelten Gärung - die erste während des ganzen Winters, die zweite in der Flasche im Frühjahr.

## Cidre Flaschen

-0,75l Bouteille-

### **Cidre du Gorvello Cuvée Héritage (Bio) - extra brut**

**14,90**

Sehr trockener, mineralischer Bio-Cidre mit schöner Bitterkeit.  
Eignet sich für Meeresfrüchte und Käse.

### **Cidre du Gorvello Cuvée Guillevic (Bio) - demi-sec**

**14,90**

Dieser Bio-Cidre wurde nur aus Äpfeln der Sorte "Guillevic" hergestellt.  
Seine leicht säuerliche Note und der fruchtige Charakter seiner Aromen machen ihn zum idealen Begleiter zur Vorspeise, als auch zum Dessert.

### **Cidre du Gorvello Cuvée Coco d'Issé (Bio) - doux**

**19,90**

Dieser Bio-Cidre wurde nur aus Äpfeln der Sorte "Coco d'Issé" hergestellt.  
"Coco d'Issé" stammt ursprünglich aus dem nördlichen Loire-Atlantique und ist heute fast ausgestorben. Das interessante an der Apfelsorte ist, dass sie jedes Jahr einen unterschiedlichen Geschmack entwickelt.  
Süß-saurer Cidre mit überraschenden Aromen von roten Früchten und Kandiszucker. Lebhaft und fruchtig zugleich, wird er sowohl als Aperitif als auch zum Dessert geschätzt.

### **Cidre Nicol bouche breton (Bio) - brut**

**14,90**

Gelbgoldene Farbe, prickelnde Kohlensäure. Leicht süß, bitter und herb.  
Am Gaumen Noten von trockener Apfelschale, Zitrone, Heu, Moos.  
Recht trockener Abgang.

## Cidre Flaschen

-0,75l Bouteille-

### **Cidre Nicol bouche breton (Bio) - *fruité***

**14,90**

Fruchtiger Cidre mit Noten von Citrus und Apfelblüte. Die Äpfel sind fein ausbalanciert.

### **Cidre Nicol bouche breton (Bio) - *doux***

**14,90**

Süßer Cidre mit Noten von Quitte. Als Kontrast zu Schimmelkäse oder als Begleiter von Süßspeisen aller Art.

### **Cidre Nicol Le Royal Guillevic (Bio) - *doux***

**14,90**

Le Royal Guillevic wird ausschließlich aus der alten bretonischen Apfel-Sorte "Guillevic" hergestellt. Es ist der einzige Cidre mit einem "Label Rouge"- Etikett in Frankreich. Bei perfekter Rückverfolgbarkeit unterliegt jede Charge strengen Spezifikationen und erst nach Analyse und Bewertung durch das Verkostungskomitee erhält er eine „Label Rouge“ -Zulassung.

Le Royal Guillevic überrascht Sie mit seiner hellgelben Farbe mit Aromen von grünen Äpfeln und exotischen Früchten sowie seinen grünen Reflexen.  
Als Aperitif oder zu einem Dessert verzehrt.

### **Cidre Rozavern Fleur de l'Aber - *extra brut***

**14,90**

Sehr herb, mit angenehm fruchtiger Note.

Cidre Flaschen

-0,75l Bouteille-

**Cidre Rozavern AOD - extra brut** **14,90**

Sehr herb, trocken. Am Gaumen Apfelschale, Zitrusfrüchte.  
Leicht metallisch-erziger Abgang. Aod ist bretonisch und bedeutet soviel wie:  
Ufer, Küste, Klippe. Passend zu Fisch und Meeresfrüchten.

**Cidre Kermabo fermier - brut** **14,80**

Trocken-fruchtiger Bio-Cidre mit schöner Balance und einem angenehmen  
Hauch von Bitterkeit am Gaumen.

**Cidre Kermabo Guillevic du pays de Lorient - doux** **14,80**

Dieser sortenreine Cidre wird ausschließlich aus der alten Apfelsorte "Guillevic"  
hergestellt. Dieser spritzige, süß-säuerliche Cidre entwickelt Noten von  
Limette und Ananas.

**Cidre Le Saint Armel - brut** **14,80**

Trocken-fruchtiger Cidre mit mostigen Noten. Leicht perlend.  
Hauch von Bitterkeit am Gaumen.

**Cidre Le Saint Armel - fruité** **14,80**

Fruchtiger Cidre mit mostigen Noten. Leicht perlend.

**Cidre Le Saint Armel - doux** **14,80**

Süßer Cidre mit mostigen Noten. Leicht perlend.

## offene Cidre

### **Cidre Kerné**

Fruchtig, herbe und intensive aromatische Palette von frischen Äpfeln, die mit Noten von getrockneten Früchten ergänzt werden.

-0,2l Bolée- **4,50**  
-0,375l Bouteille- **7,30**  
-0,75l Bouteille- **13,50**

### **Cidre Kerné fruité**

Fruchtiger Cidre mit Noten von Citrus und Apfelblüte.

-0,2l Bolée- **4,50**  
-0,375l Bouteille- **7,30**  
-0,75l Bouteille- **13,50**

### **Cidre Paul Coïc brut**

Angenehm trockener Cidre mit herber Note.

-0,2l Bolée- **4,50**  
-0,75l Bouteille- **13,50**

## Birnen-Cidre

-0,75l Bouteille-

### **Cidre du Gorvello Cuvée de Poiré (Bio)**

Cidre aus den drei Birnen-Sorten "Long Wood", "Le Fausset" und "De Cloche"  
Birnen-Cidre mit einer schönen Säure, ideal zum Nachtsch oder als  
Aperitif.

**22,50**

# Vins rouges

## La Royère - Sitis rouge

0,1	0,2	Flasche
<b>3,40</b>	<b>5,90</b>	<b>18,50</b>

- AOP Luberon
- Rebsorten: Grenache noir, Syrah

Granatrote Farbe, intensive Nase nach roten Früchten.  
Aromen von reifen Früchten und Gewürzen. Im Abgang eine angenehme Schärfe.

## La Royère - Oliviers rouge

0,1	0,2	Flasche
<b>3,70</b>	<b>6,10</b>	<b>18,70</b>

- IGP Vaucluse
- Rebsorten: Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon, Carignan

Ein helles und zartes Rubinrot. Fruchtig und würzig in der Nase.  
Ein frisches Mundgefühl mit gut strukturierten Tanninen und Noten von Piperade, Pfeffer, schwarzen Früchten und Garrigue.

Zu gegrilltem rotem Fleisch, Entenbrust und Weichkäse.

0,1	0,2	Flasche
<b>3,90</b>	<b>6,40</b>	<b>23,00</b>

## **La Royère - Oppidum rouge**

- IGP Vacluse
- Rebsorten: Syrah, Grenache noir, Carignan

Schöne tiefe und brillante rubinrote Farbe. Intensives Bouquet, das nach Tabak und schwarzer Johannisbeere duftet, gefolgt von gerösteten Aromen. Am Gaumen harmonisieren die reichen und milden Tannine mit dem rauchigen Geschmack und den Aromen von Lakritz und Lebkuchen.

Zu Wild, Käse, weißem, rotem und gegrilltem Fleisch.

## **La Royère - Vieilles Vignes rouge**

Flasche  
**31,90**

- AOP Luberon
- Rebsorten: Syrah, Mourvèdre, Grenache, Carignan

Wunderschöne tieferote Farbe. Eleganter, ausdrucksvoller Duft nach Gewürzen, Brombeeren und schwarzen Johannisbeeren, harmonisch und mild. Schöner Abgang am Gaumen, geradlinige Struktur, entwickelt Aromen von roten Früchten, Gewürzen und Leder, lang anhaltender Abgang.

Zu Wild, Eintöpfen, Fleischgerichten und reifem Käse.



Flasche

**41,90**

## **La Royère - Quercus rouge**

- AOP Luberon
- Rebsorten: Grenache noir, Syrah

Nussiger und etwas würziger, auch tabakiger Duft nach schwarzen Beeren mit Kakao, ein wenig Kräutern und getrockneten Pilzen. Kräftig und herb-saftig im Mund, leicht rauchige Holznoten, erdige, getrocknet-pflanzliche Töne, viel Bitterschokolade, auch Kaffee. Gute Substanz und Nachhaltigkeit, guter bis sehr guter Abgang.

Zu Rindfleisch, Lamm, Wild.

0,1

0,2

Flasche

## **Domaine de Tara - Terre d'Ocres rouge**

**3,40**

**5,90**

**18,50**

- AOP Ventoux
- Rebsorten: Grenache noir, Syrah, Carignan

Helles Granatrot mit rubinartigen Reflexen. Reich und fruchtig mit Aromen, die an rote Beeren, Brombeeren, Erdbeeren, einem Hauch von Lakritz und Pfeffer erinnern.

Zu Braten, Quiche, Weich- oder Frischkäse.

Flasche

## **Domaine de Tara - Hautes Pierres rouge**

**27,50**

- AOP Ventoux
- Rebsorten: Syrah, Grenache noir

Tiefviolette Farbe mit rubinroten Reflexen. Intensive, reichhaltige Aromen von schwarzen und kandierten Früchten, gefolgt von einem Hauch von Gewürzen und Kakao. Voller Körper mit Fruchtaromen, die elegant durch weiche Tannine und einen langen, glatten Abgang mit anhaltenden Noten von Rotbeeren und Früchten ausgeglichen werden.

Zu gebratenes und gegrilltes Fleisch, Wild und gereifter Käse.

Flasche 0,5

## **Domaine Vintur - Le Minot rouge**

**15,10**

Flasche

**23,40**

- AOP Ventoux
- Rebsorten: Syrah, Merlot, Carignan

Eine Explosion von reifen und saftigen Beeren, Granatapfel, Pflaume und Heidelbeere mit intensiven Noten von Gewürzen und weichem Leder. Dichte rubinrote Farbe mit Anklängen an junge schwarze Johannisbeeren und Thymian und weißem Pfeffer.

Ideal als Wein zu rotem Fleisch, Aufschnitt, Terrinen, Eintöpfen und Käse.

Flasche

## Domaine Vintur - Cuvée Le Gentleman rouge

**38,00**

- AOC Ventoux
- Rebsorten: Grenache, Syrah, Mourvèdre, Carignan

Ein komplexer, in Barriquefässern gereifter Wein.

In der Nase reich an Beeren, mit einer dezenten holzigen Note und Gerüchen von Garrigue. Ein eher vollmundiger Mund mit frischen Kirschen, Veilchen und Eukalyptusverbunden mit würzigen Noten. Seine Tannine ergänzen die Länge und Ausgewogenheit der süßen Wildfrüchte und ergeben einen runden und vollen Abgang.

Perfekt zu rotem Fleisch (gegrillt oder gekocht), typischem Käse.

## Vins blancs

0,1      0,2      Flasche

### La Royère - Oppidum blanc

**3,90    6,40    23,00**

- AOP Luberon
- Rebsorten: Grenache, Clairette, Roussanne, Ugni blanc

Helle und brillante blassgoldene Farbe. Intensiv fruchtig, mit Noten von weißen und exotischen Früchten. Kühn und komplex am Gaumen mit einem Hauch Vanille.

Zu Vorspeise, Salat, gegrilltem Fleisch, weißem Fleisch, Käse.

0,1	0,2	Flasche
<b>3,70</b>	<b>6,10</b>	<b>18,70</b>

## **La Royère - Oliviers blanc**

- AOP Luberon
- Rebsorten: Grenache, Rolle, Chardonnay, Viognier

Helle und brillante blassgoldene Farbe. Angenehme Nase nach Limette und Zitrone. Ein trockener Wein mit schöner Frische von Zitrusaromen am Gaumen und einem mineralischen Finale.

Zu Vorspeise, Salat, Meeresfrüchten, Fisch.

0,1	0,2	Flasche
<b>3,40</b>	<b>5,90</b>	<b>18,50</b>

## **Domaine de Tara - Terre d'Ocres blanc**

- AOP Ventoux
- Rebsorten: Grenache blanc, Clairette

Feine und intensive Aromen nach Zitrusfrüchten (Zitrone, Grapefruit). Im Mund elegant, ausgewogen, frisch, fruchtig mit offenem Abgang, lebendig, knackig mit einer mineralischen Note. Schöne Nachhaltigkeit in den Aromen der Nase.

Zu kalten und warmen Vorspeisen, Meeresfrüchten, weißem Fleisch, Weichkäse, als Aperitif.

0,1	0,2	Flasche
<b>4,30</b>	<b>6,80</b>	<b>24,00</b>

## **Domaine de Tara - Hautes Pierres blanc**

- AOP Ventoux
- Rebsorten: Roussanne, Grenache blanc

Goldgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen. Ausdrucksvolles Bouquet, komplex und delikat, Aromen von weißen und getrockneten Früchten, Pralinen und fein gerösteten Noten. Hervorragende Finesse, Frische und Fülle mit einer guten aromatischen Nachhaltigkeit.

Zu Fisch, weißem Fleisch und Sauce, Spargel, Käse (Ziegenkäse), würzige oder süße Salzgerichte und als Aperitif.

0,1	0,2	Flasche
<b>4,30</b>	<b>6,80</b>	<b>24,00</b>

## **Domaine Vintur - Tradition blanc**

- AOC Ventoux
- Rebsorten: Grenache Blanc, Roussanne, Clairette

Eine leuchtend strohgelbe Farbe. Aromen von weißen Blüten, Honig, umgarnt von Noten reifer Zitrusfrüchte. Die saubere Mineralität am Gaumen mit einem Hauch von Kiwi geben dem Wein eine wundervolle Frische. Langer und komplexer Abgang.

Ideal für einen Aperitif, herzhaftes Salate, Antipasti, Fisch / Meeresfrüchte.

Flasche

## **Domaine Vintur - Ariadne Special Cuvée Édition**

**55,00**

- AOP Luberon
- Rebsorten: Grenache Blanc, Roussanne, Clairette

Ein fassgereifter Weißwein, der nach der Solara-Methode hergestellt wird. Es befinden sich 5 Jahrgänge in einer Flasche. Die Abfüllung erfolgt alle paar Jahre mit jeweils nur rund 1000 Flaschen.

Eine honiggelbe, lebendige Farbe, Aromen von gerösteten Nüssen und exotischen Früchten. Am Gaumen intensiv und frisch, nach reifen Früchten und Holznoten.

0,1	0,2	Flasche
<b>4,30</b>	<b>6,90</b>	<b>23,90</b>

## **Domaine de la Pigeade - Vin de Pays blanc**

- AOP Ventoux
- Rebsorten: Muscat blanc

Ein hellgoldener Wein, glänzend mit goldenen Reflexen. In der Nase Holunder. Die komplexe aromatische Palette kombiniert Birne mit Rosenwasser und exotischen Früchten.

Als Aperitif, zu fruchtigen Desserts, Gebäck, Käse, dunkler Schokolade.

# Vins rosés

## La Royère - Oppidum rosé

0,1	0,2	Flasche
<b>3,90</b>	<b>6,40</b>	<b>23,00</b>

- AOP Luberon
- Rebsorten: Grenache, Syrah

Intensive blumige Nase von Rosen und Pfingstrosen, die sich zu Noten von Zitrusfrüchten entwickeln. Komplexität am Gaumen mit tiefen Aromen von Zitrusfrüchten.

Hervorragend zu Fisch, weißem Fleisch, süß-sauren Gerichten und Gemüsetaginen.

## La Royère - Oliviers rosé

0,1	0,2	Flasche
<b>3,70</b>	<b>6,10</b>	<b>18,70</b>

- AOP Luberon
- Rebsorten: Cabernet-sauvignon

Helle und brillante blassrosa Farbe. Angenehme Nase nach Erdbeere  
Ein Wein mit schöner Frische von kleinen roten Beeren am Gaumen.

Zu Vorspeise, Salat, Meeresfrüchten, Fisch.

Flasche

## **Domaine de Tara - Terre d'Ocres rosé**

**3,40 5,90 18,90**

- IGP Vaucluse
- Rebsorten: Grenache, Carignan

Sehr ausdrucksstarkes Bouquet mit Aromen von Sommerbeeren und Zitrusfrüchten. Herrlich frischer Geschmack, würzig-aromatisch mit klar definierten Fruchtempfindungen.

Zu Meeresfrüchten und Salaten, gegrilltem Fleisch.

## **Domaine de la Pigeade - Ventoux rosé**

**3,50 5,90 18,50**

- Appellation : Ventoux
- Rebsorten: Grenache, Syrah

Dunkelorange, klare rote Farbe. Charmante Aromen von frischer Kirsche und Himbeere, Orangenschale und Mandarine. Am Gaumen kleine rote Beeren, Aprikosen und süße Gewürze.

Empfohlen zu kaltem und gegrilltem Fleisch, zu rohem Gemüse oder als Aperitif.



0,1	0,2	Flasche
<b>4,30</b>	<b>6,80</b>	<b>24,00</b>

## **Domaine Vintur - La Minette rosé**

- AOP Ventoux
- Rebsorten: Cinsault, Grenache Noir, Mourvèdre, Marselan.

Fruchtiger Rosé im mediterranen Stil, mit Aromen von Sommerfrüchten und einem Hauch von wilden roten Beeren.

## **Vins de dessert**

5 cl

- roter Dessertwein

### **Domaine de Tara - Mi-Figue Mi-Raisin rouge**

**5,90**

Sehr ausdrucksstark mit Aromen von schwarzen und roten Früchten und Pflaumen sowie einem Hauch von Kaffee und Kakao. Am Gaumen opulent süß mit runden, milden Qualitäten, die durch eine erfrischende Säure und einen langen, weichen Abgang abgerundet werden.

- edelsüßer Weißwein

### **Domaine de Tara - Mi-Figue Mi-Raisin blanc**

**5,90**

Komplexes und raffiniertes Bukett mit Aromen von Honig und einem Hauch von sonnengetrockneten Aprikosen. Geschmack: opulent und warm, aber mit einem Hauch von gerösteten Haselnüssen und getrockneten Früchten.

# Nos Spiritueux

## Pastis -4cl-

*Pastis entstand heimlich als Ersatz (pastiche=Nachahmung) des 1915 verbotenen Absinth. Erst mit einer ausreichenden Menge an Wasser kann Pastis sein volles Aroma entfalten. Durch die Verdünnung mit Wasser werden die zuvor in Alkohol gelösten ätherischen Öle unlöslich. Das Mischungsverhältnis sollte 1:6-10 mit frischem gut gekühltem Wasser sein.*

**Verschiedene Sorten auf Anfrage**

**6,50**

---

## Chouchen -4cl-

*Chouchen entsteht aus der Vergärung von Honig in Wasser und frisch gepresstem Apfelsaft. Der Chouchen muss ungefähr ein Jahr lang reifen, bevor er seinen ganzen Geschmack und seine Aromen aus Honig und Äpfeln entfaltet. Der Geschmack variiert je nach verwendetem Honig und Apfelsorte.*

**Chouchen des Menhirs Kermel**

**5,50**

**Chouchen Kerné d'Armor**

**5,50**

## Cognac, Armagnac -2cl-

*Cognac ist ein Weinbrand aus der französischen Stadt Cognac und dem umliegenden Weinbaugebiet, der aus Weißweinen gewonnen wird. Ein Hauptgrund für die Destillation war, dass der - recht dünne - Wein beim Transport oft sauer und damit ungenießbar wurde. Durch den hohen Alkoholgehalt des Destillats konnte das vermieden werden. Deshalb wurde Cognac auch bis Ende des 19. Jahrhunderts meist zum Trinken wieder auf Weinalkoholstärke rückverdünnt.*

*Im Gegensatz zu Cognac wird Armagnac nicht im Doppelbrandverfahren, sondern in einem einzigen Brenndurchgang destilliert. Anschließend erfolgt für drei bis 20 Jahre die Lagerung in Eichenholzfässern. Je länger die Lagerung, desto höher die Qualitätsstufe.*

### **Cognac Frapin Château Fontpinot XO Grande Champagne**

**6,80**

Der 20 Jahre in Limousineichenfässern gereifte Tropfen zählt zu den ganz wenigen Cognacs, die aus den Trauben einer einzigen Lage stammen. Konzentrierte Aromen, reichlich Vanille, Feldblumen und kandierte Früchte (Orangen, Aprikosen) sowie Noten von Portwein und die für sehr alte Cognacs typischen "Rancio-Noten", schöne Balance und anhaltendes Finale.

### **Armagnac Baron Gaston Legrand VSOP**

**6,20**

Das bernsteinfarbene Destillat zeigt sich mit üppiger und konzentrierter Nase von Backpflaumen, warmen Brot, Lebkuchen und kandierten Früchten. Am Gaumen mild und ausgewogen mit holzigen Eindrücken und etwas Vanille.

## **Pommeau de Bretagne AOC -4cl-**

*Pommeau wird aus frisch gepresstem Apfelsaft hergestellt, der durch Hinzufügen von Eau de Vie am Weitergären gehindert wird. Dadurch erhalten sich das volle Apfelaroma, Fruchtsüße und angenehme Säure.*

### **Pommeau des Menhirs Tradition 4,90**

Zwei Jahre in Eichenfässern gereift, fruchtige Noten von Apfel und Kirsche.

### **Pommeau des Menhirs Vieille Réserve 5,70**

Fünf Jahre in Eichenfässern gereift, sehr weicher Geschmack, gut ausgewogen mit Pflaumenaroma.

### **Pommeau du Gorvello Cuvée Tradition 5,10**

Mindestens zwei Jahre in Eichenfässern gereift. Guter Begleiter zu Schokolade.

### **Pommeau du Gorvello Cuvée Vintage 6,10**

Mindestens vier Jahre in Eichenfässern gereift. Guter Begleiter zu Austern.

### **Pommeau Kermabo 6,10**

Mindestens fünf Jahre in Eichenfässern gereift. Passt gut zu Foie Gras, zu einem raffinierten Comté und auch zu einem Apfel- oder Schokoladendessert.

### **Petit Prince Guillevic 5,10**

Nur aus einer einzigen Apfelsorte (Guillevic) hergestellt.  
Leicht säuerliche Apfelnote, guter Begleiter zu Blauschimmelkäse.

**Pommeau Kerloïck bio** **5,70**  
Mindestens 2 Jahre in Eichenfässern gereift. Fruchtig, mit einer holzigen Note.  
Leicht bitter im Abgang.

**Kerloïck Apéritif breton** **5,10**  
Leicht säuerliche Apfelnote, guter Begleiter zu Blauschimmelkäse.

---

**Eau de Vie de Bretagne AOC -2cl-**

*Eau de Vie (franz. Lebenswasser) ist immer der erste Brand aus einem Destillat und daher immer klar. Erst durch die Lagerung in verschiedenen Fässern, meist französische Eiche oder Sherry, bekommt er seine Farbe und wird dann zum Lambig, bzw. Fine de Bretagne (je nach Region)*

**Eau de Vie Menhir Gwenaal** **4,50**  
Elegant und ausgewogen, reich an fruchtigem Apfelcharakter. Vollmundig,  
in der Nase Noten von Rose, Apfelblüten, Birne, Litschi, Zimt und Muskat.  
Langer Abgang.

**Eau de Vie Gorvello Blanche** **4,50**  
Elegant und ausgewogen, mit Akzenten von Zimt und Sternanis.

**Eau de Vie Kermabo - La Fine Bretagne Blanche** **4,50**  
Sehr fruchtige Aromen.

## **Lambig / Fine de Bretagne AOC -2cl-**

*Lambig, bzw. Fine de Bretagne (je nach Region) ist ein bretonischer Cidrebrand (Eau de Vie de Cidre), der durch die Lagerung in verschiedenen Fässern reift und seine typische goldbräunliche Farbe erlangt.*

<b>Lambig des Menhirs classique</b>	<b>5,90</b>
Drei Jahre in Eichenfässern gereift. Frische Apfelaromen harmonieren mit leichten, holzigen Noten.	
<b>Lambig des Menhirs Hors d'âge</b>	<b>6,90</b>
Mehrere Jahre in Eichenfässern gereift. Holzige Aromen, zart würzig.	
<b>Fine de Bretagne Gorvello Cuvée Tradition</b>	<b>6,60</b>
Mindestens 3 Jahre in Fässern gereift. Fruchtiges Bukett, das durch einen erhabenen holzigen Akzent ergänzt wird.	
<b>Fine de Bretagne Gorvello Hors d'âge</b>	<b>6,90</b>
Mindestens 3 Jahre in Fässern gereift. Seidige, fruchtige und holzige Noten.	
<b>Fine de Bretagne Kerloïck</b>	<b>6,60</b>
Mindestens 5 Jahre in Fässern gereift. Mild im Geschmack, Seidige, fruchtige Noten.	
<b>Fine de Bretagne Ambrée Kermabo</b>	<b>6,80</b>
Mindestens 5 Jahre in Eichenfässern gereift. Noten von Holz und Vanille.	

## Whisky de Bretagne -2cl-

### **Ed Gwenn**

**6,40**

Dieser Whisky reift für 4 Jahre in französischen Eichenfässern. Ziemlich originelle Düfte von frischem Obst (Birne, Litschi, Pfirsich). Enthält Noten von flambierten Bananen und tropischen Früchten (Mango, Ananas und Maracuja) mit einem anhaltendem Finale.

### **Eddu Grey Rock Brocéliande**

**5,70**

Bernsteinfarbener Blended Whisky, fruchtige Noten von Orange und Aprikose, zart mineralische Meeresdüfte, begleitet von einem Hauch Zimt. Ausgewogen, langer Abgang.

### **Eddu Silver**

**5,80**

Goldene und bernsteinfarbene Farbe. Dieser Buchweizen-Whisky bezaubert mit seinem blumigen Duft von Rose und Heidekraut. Fruchtigen Noten von Honig, Marmelade und würzigen Noten von Muskatnuss.

### **Eddu Silver Brocéliande**

**6,10**

Buchweizen-Whisky. Blumige Düfte von Nelke und Hyazinthe begleiten die fruchtigen Aromen von getrockneten Früchten (geröstete Mandeln, Walnüsse). Reich und komplex, angenehme Holzige Noten, langer Abgang.

### **Eddu Gold**

**7,20**

Gesamtbouquet geschmeidig, reich und intensiv in Aromen. Sehr präsenste Eichenholznoten, sowie Zimt, Curry, Muskat. Düfte von Rose, Nelke, Linde und Teeblume. Gebäck Nuancen mit getrockneten Früchten und Honig.

### **Eddu Diamant Edition limitée 2016**

**16,50**

Dieser Whisky entwickelt Gerüche von kandierten Früchten (Pflaume), exotischen Früchten wie Mango oder Kokosnuss und riecht schließlich etwas holzig oder geröstet. Wir finden eine exotische Fruchtseite (Mango und Kokosnuss) und Aromen von Kakao Zimt und Curry. Außergewöhnlich lange und cremige Länge. Sehr elegant.

### **Armorik Lightly Peated Small Batch**

**6,40**

Eine salzige Meeresbrise mit frisch geriebener Zitronenschale sowie eleganten Haselnussnoten und geröstetem Toast. Intensiv fruchtig mit weißen Trauben, Ananas und saftigen Birnen, die Früchte gehen in Trockenfruchtnoten über. Akzente von feinen Gewürzen und Holzkohlerrauch. Der Abgang lang, leicht rauchig und anhaltend würzig, erinnert an nassen Waldboden.

### **Armorik Whisky Breton**

**6,80**

Kraftvoll und sehr komplex mit ganz viel Frucht- sowie buttrigen Noten. Eine Spur von Toffee, Aprikose und Kampfer gepaart mit einer leichten Holznote gesellen sich dazu. Im Geschmack wunderbar rund mit Zitrusfruchtnoten, einer Fülle von Aprikosen und Mango sowie Ahornsirup mit einem Hauch Kampfer. Sehr lang im Abgang mit ganz vielen Früchten und Pfeffer sowie einer dezenten Rauchnote.

### **Armorik Pedro Ximenez Sherry Cask**

**7,10**

Komplex und intensiv. Süß mit exotischer Frucht, Honig, Quitte und Karamell. Üppig und ausgewogen mit einer schönen Frische. Rund und weich, mit einer beeindruckenden Süße. Wärmend, mit Aprikose und etwas Rauch. Der Abgang lang anhaltend mit Noten von zartem Rauch und Weingummi.



# Catering



Sie planen eine Feier, eine Besprechung oder eine Schulung?

Dann tun Sie Ihren Mitarbeitenden, Ihren Geschäftspartnern oder Ihren Gästen etwas Gutes.

Stimmen Sie sie fröhlich und wecken Sie die Lebensgeister mit kulinarischen Spezialitäten aus der Bretagne.

Das Blé Noir steht für bretonische und französische Essenskultur. Gesundes und genussvolles Essen stehen bei uns im Fokus, mit einem Geschmack auf höchstem Niveau.

Unsere Speisen sind garantiert frisch zubereitet, gesund, frei von Zusatz- und Konservierungsstoffen und bevorzugt aus biologischem Anbau.

Wir versorgen Ihre Besprechung oder Ihre Feier mit besten Speisen Ihrer Wahl. Sprechen Sie uns an. Wir erstellen Ihnen ein individuelles Angebot.

# Wichtiger Hinweis für Menschen mit Allergien:

Übersicht über die in unserem Restaurant verarbeitenden Rohstoffe, welche Allergien bei betroffenen Menschen auslösen können:

- **Glutenhaltiges Getreide und die daraus hergestellten Erzeugnisse**

Crêpe, Quiche, Tarte, Baguette, evtl. Desserts. *Galettes, sowie deren Füllungen sind immer glutenfrei.*

- **Krebstiere, Weichtiere, Fisch und deren Erzeugnisse**

Miesmuscheln, Crevetten, Austern, Meeresfrüchteplatte, einige Galettefüllungen\*, einige Salate.\*

- **Eier und Eierzeugnisse**

Crêpe, Quiche, Tarte, einige Galettefüllungen\*, evtl. Desserts.

- **Milch- und Milcherzeugnisse**

Crêpe, Quiche, Tarte, Kräuterdip, Dressing, Galettefüllungen, evtl. Desserts, einige Salate, Frappé, Schokoladencremes, Caramel.

- **Schalenfrüchte: Mandel, Haselnuss, Walnuss, Pistazie sowie daraus hergestellte Erzeugnisse**

Nougatcrème, Marzipancreme, Krokant, einige Galettefüllungen\*, einige Salate\*, evtl. Desserts

- **Senf- und Senferzeugnisse**

in Salatdressing\*, einige Galettefüllungen.\*

Des Weiteren können **Konservierungsstoffe** und **Koffein** in den Produkten und Rohstoffen enthalten sein.

**Bitte wenden Sie sich bei Fragen an das Personal des Restaurants. Wir werden Sie umfassend beraten.**

---

\*) Kann als Zutat auch weggelassen werden

## **Deklarationspflichtige Zusatzstoffe:**

- |                             |                            |
|-----------------------------|----------------------------|
| 1) mit Farbstoff            | 8) mit Milcheiweiß         |
| 2) mit Konservierungsstoff  | 9) koffeinhaltig           |
| 3) mit Antioxidationsmittel | 10) chininhaltig           |
| 4) mit Geschmacksverstärker | 11) mit Süßungsmittel      |
| 5) geschwefelt              | 12) gentechnisch verändert |
| 6) geschwärzt               | 13) gewachst               |
| 7) mit Phosphat             |                            |

## **Deklarationspflichtige Allergene:**

- |  |  |
|--|--|
| a) Glutenhaltiges Getreide                       | h) Schalenfrüchte                              |
| b) Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse   | i) Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse   |
| c) Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse         | j) Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse       |
| d) Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse       | k) Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse |
| e) Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse     | l) Schwefeldioxid und Sulphite                 |
| f) Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse | m) Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse    |
| g) Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse        | n) Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse |

---

**Bitte wenden Sie sich bei Fragen an das Personal des Restaurants. Wir werden Sie umfassend beraten.**

**Besuchen Sie auch unsere Boutique en Ligne:**

**<http://www.ble-noir.de>**

oder einfach den QR-Code scannen:





## Nos Plats Du Mois

### **Soupe**

Tagessuppe auf Anfrage

### **Galette du mois**

Galette mit Fenchel, Knoblauch, Zwiebeln, Tomaten, Buchweizenhonig und Pastis.  
Dazu Ziegenfrischkäse<sup>(g)</sup> und Fenchel-Bratwurst.

**16,90**

### **Moules**

*Derzeit keine Muscheln. Muschelsaison: September - April*

**17.90**

### **Crevettes**

Crevetten<sup>(b)</sup>, geschmort in Butter und Knoblauch, abgelöscht mit Cognac.  
Serviert mit Salat, Kräuterdip und „un cigare breton“.

**19.90**