



# MENU

DEIN CRÊPE  
NACH WAHL

&

GARTENSALAT (NUR 4.00)

GETRÄNK (NUR 3.00)

## CRÊPES

“MACHETE“ 13

Rindshackfleisch / Quacamole  
Sauerrahm / Bauernkäse / Chiliöl

“JUNI SPEZIAL“ 13

Pouletbrust / Linsen Dal  
Kabis / Sauerrahm / Honig

“POPEYE“ VEGI 12

Blattspinat / Parmesan / Ricotta  
getrocknete Tomaten / Baumnüsse

“JUNI VEGI“ 12

Feta / Linsen Dal  
Kabis / Honig

“CLASSIC“ 9

Saftiger Vorderschinken  
Bauernkäse / Frische Pilze

>>> ERGÄNZE DEIN CRÊPE...

+ Bauernkäse	1	+ Rindshackfleisch	3	+ Linsen Dal	3
+ Sauerrahm	1	+ Vorderschinken	2	+ Kabis	1
+ Parmesan	2	+ Pouletbrust	3	+ Getr. Tomaten	1
+ Ricotta	1	+ Blattspinat	2	+ Baumnüsse	1
+ Quacamole	2	+ Frische Pilze	1	+ Feta	2

## BOISSONS

HAUSGEMACHTE LIMONADE 50cl 4  
*siehe Auslage*

BÄNZ APFELSÄFTE 30cl 4  
*siehe Holzkiste*

MINERALWASSER 50cl 3  
*Mit / Ohne*

## DESSERTS

CRÊPES SUCRÉE  
Zucker / Zimt 5  
Nutella 7  
Apfelmus 7  
Grand Marnier (40% vol.) 8

GARTENSALAT 6

AUCH ALS BUCHWEIZEN-GALETTE



EINFACH BEI UNS NACHFRAGEN

Unsere Zutaten stammen, wenn immer möglich, aus nachhaltigem, regionalem Anbau. Unsere Solothurner Bauern, Käser und Metzger beliefern uns deshalb stets mit frischen Produkten für unsere Gerichte. Damit kreieren wir unsere Köstlichkeiten direkt vor deinen Augen - das ist französische Küche!

Gerne geben wir dir nähere Infos über die Herkunft und Herstellung unserer Zutaten.

GEMÜSE Gloor Grenchen - Hohl Attiswil - Schwaller Biberist - BIO Maurer Diessbach  
FLEISCH (CH) Wälchli Solothurn - Fischer Langendorf // KÄSE Käseerei Kyburg-Buchegg // MEHL Kofmehl Mühle Deitingen

