



MENU

DEIN CRÊPE
NACH WAHL

&

GARTENSALAT

(NUR 4.00)

GETRÄNK

(NUR 3.00)

CRÊPES

“MACHETE“

13

Rindshackfleisch / Guacamole
Sauerrahm / Bauernkäse / Chiliöl

“POPEYE“ *VEGI*

12

Blattspinat / Sbrinz / Ricotta
getrocknete Tomaten / Baumnüsse

Monatlich neue,
leckere, saisonale
Füllungen ...

mit Fleisch als
auch vegetarisch

“CLASSIC“

9

Saftiger Vorderschinken
Bauernkäse / Frische Pilze

+ Bauernkäse	1	+ Rindshackfleisch	4
+ Sauerrahm	1	+ Vorderschinken	3
+ Ricotta	1	+ Blattspinat	2
+ Sbrinz	2	+ Frische Pilze	1
+ Guacamole	2	+ Getr. Tomaten	1

BOISSONS

HAUSGEMACHTE LIMONADE 50c1 5
siehe Auslage

BÄNZ APFELSÄFTE 30c1 5
siehe Auslage

MINERALWASSER 50c1 3
Mit / Ohne

DESSERTS

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

GARTENSALAT / TAGESSUPPE 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

