



## MENU

DEIN CRÊPE  
NACH WAHL

&amp;

MARKTSALAT

NUR 4.00

GETRÄNK

NUR 4.00

## CRÊPES

“MACHETE“ 14

Rindshackfleisch / Guacamole  
Sauerrahm / Bauernkäse / Chiliöl

“SEPTEMBER SPEZIAL“ 14

Pouletbrust / Langkornreis  
Belugalinsen / Nüsse / Chilimayo

“POPEYE“ VEGI 12

Blattspinat / Sbrinz  
Tomatenricotta / Baumnüsse

“SEPTEMBER VEGI“ 12

Kürbis / Langkornreis / Nüsse  
Belugalinsen / Chilimayo

“CLASSIC“ 9

Saftiger Vorderschinken  
Bauernkäse / Frische Pilze

ERGÄNZE DEIN CRÊPE...

+ Bauernkäse	1	+ Rindshackfleisch	4	+ Reis / Linsen	2
+ Sbrinz	1	+ Vorderschinken	3	+ Baumnüsse	1
+ Tomatenricotta	2	+ Pouletbrust	4	+ Chiliöl	0
+ Sauerrahm	1	+ Blattspinat	2		
+ Guacamole	2	+ Frische Pilze	1		
+ Kürbis	2	+ Chilimayo	1		

## BOISSONS

LIMONADE HAUSGEMACHT 50cl 4

*Holunderblüte mit Minze & Zitrone*

EISTEE HAUSGEMACHT 50cl 4

*Kirsche-Cassis mit Honig & Limette*

MINERALWASSER 50cl 3

*mit/ohne Kohlensäure*

## DESSERTS

CRÊPES SUCRÉE 5

Zucker &amp; Zimt

Nutella Hausgemacht 8

Apfelmus Hausgemacht 8

Grand Marnier 40% Vol 8

MARKTSALAT 4

AUCH ALS BUCHWEIZEN-GALETTE



BITTE BEIM BESTELLEN ANGEBEN

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 Hohl Attiswil - Schwaller Biberist // FLEISCH (CH) Wälchli Solothurn - Fischer Langendorf  
KÄSE Käserei Kyburg-Buchegg // MEHL Kofmehl Mühle Deitingen

