



MENU

DEIN CRÊPE
NACH WAHL

&

TAGESSUPPE

NUR 4.00

GETRÄNK

NUR 4.00

CRÊPES

“MACHETE“

14

Rindshackfleisch / Guacamole
Sauerrahm / Bauernkäse / Chiliöl

“NOVEMBER SPEZIAL“

14

Pulled Beef / Raclette
Krautsalat / BBQ-Sauce“POPEYE“ *VEGI*

12

Blattspinat / Sbrinz
Tomatenricotta / Baumnüsse

“NOVEMBER VEGI“

12

Röstkartoffeln / Raclette
Krautsalat / BBQ-Sauce

“CLASSIC“

9

Saftiger Vorderschinken
Bauernkäse / Frische Pilze

ERGÄNZE DEIN CRÊPE...

+ Bauernkäse	1	+ Rindshackfleisch	4	+ Krautsalat	1
+ Sbrinz	1	+ Vorderschinken	3	+ BBQ-Sauce	1
+ Tomatenricotta	2	+ Pulled Beef	4	+ Baumnüsse	1
+ Sauerrahm	1	+ Blattspinat	2	+ Chiliöl	0
+ Guacamole	2	+ Frische Pilze	1		
+ Raclette	2	+ Röstkartoffeln	2		

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

Zucker & Zimt 5

Nutella Hausgemacht 8

Apfelmus Hausgemacht 8

Grand Marnier 40% Vol 8

TAGESSUPPE 4

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

