



## 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 / Chilimayo / Nüsse

“POPEYE“ VEGI 12

Blattspinat / Sbrinz  
Tomatenricotta / Baumnüsse

“SEPTEMBER VEGI“ 12

Kürbis / Langkornreis  
Belugalinsen / Chilimayo / Nüsse

“CLASSIC“ 9

Saftiger Vorderschinken  
Bauernkäse / Frische Pilze

ERGÄNZE DEIN CRÊPE...

+ Bauernkäse 1  
+ Sbrinz 1  
+ Tomatenricotta 2  
+ Sauerrahm 1  
+ Guacamole 2  
+ Chiliöl 0

+ Rindshackfleisch 4  
+ Vorderschinken 3  
+ Blattspinat 2  
+ Baumnüsse 1  
+ Frische Pilze 1

+ Pouletbrust 4  
+ Kürbis 3  
+ Reis / Linsen 3  
+ 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

Zucker &amp; Zimt 5

Nutella Hausgemacht 8

Apfelmus Hausgemacht 8

Spezial nach Tagesangebot 8

MARKTSALAT 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 Märetfahrer Solothurn // FLEISCH (CH) Fischer Langendorf - Wälchli Solothurn  
KÄSE Käserei Kyburg-Buchegg // MEHL Kofmel Mühle Deitingen

