

Fisch

la Belle cloise

Fischkonserven aus der Bretagne

Sardinen, Makrelen und Thunfisch werden in fruchtigem Olivenöl eingelegt und mit hochwertigen Zutaten versehen, ohne Konservierungsmittel. Die Fische werden noch traditionell in der Manufaktur verarbeitet. Sowohl das knifflige Entgräten der fangfrischen Fische, als auch das Eindosen geschieht noch per Hand um die Qualität zu gewährleisten.

Je nach Saison und Angebot

++ Auf Olivenholzbrett serviert mit Brot ++

Minis

je 8.9

MakreleRillete	grüne Zitrone
Thoönade	Thunfisch • Oliven • Kapern
Sardinade	Kapern • Tomate
HummerMousse	Hummer • Cognac
LachsMousse	Lachs • Estragon

Sardine

je 9.9

Mandel	Oliven • Zitrone
Bastides	Fenchel • Zwiebelconfit
Aubergine	Basilikum • Knobi
	je 12.9

Filets	in feinstem Olivenöl
Tomate	in Tomate und Olivenöl
Olive	mit ganzen Oliven aus Nizza
Pitomaïl	Paprika • Tomate • Knoblauch
Tapenade	schwarze Oliven • Provence
Timut	Thymian • Zitrone
Poivre	grüner Pfeffer • Olivenöl
Muscadet	Weißwein • Kräuter • ohne Öl
Kumquat	fruchtig mit grünem Pfeffer

Makrele

je 9.9

Boucaniers	Limette • Chilli
Escartifigue	Tomate • Kräuter
Menton	Zitrone aus Menton
Au Coeur	Topinambur • Artischocke
	je 11.9

Citron	Pfefferbeeren • Zitrone
--------	-------------------------

Thunfisch

je 9.9

Weiβ	Filets in feinem Olivenöl
Tomate	Kräuter • Olivenöl
Garrigue	mediterrane Kräuter