

# la Belle Noïse

## 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 per Hand 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 ++**

### Sardine

Mandel	Oliven • Zitrone	7.9
Bastides	Fenchel • Zwiebelconfit	
Filets	in feinstem Olivenöl	9.9
Tomate	und Olivenöl	
Pitomail	Paprika • Tomate • Knoblauch	
Epices	Kräuter • pikante Gewürze	
Timut	Thymian • Zitrone	
Poivre	grüner Pfeffer • Olivenöl	
Muscadet	Weißwein • Kräuter • ohne Öl	

### Makrele

Boucaniers	Limette • Chili	7.9
Escartifigue	Tomate • Kräuter	
Menton	Zitrone aus Menton	
Au Coeur	Topinambur • Artischocke	
Paradies	Pfeffer • Mohn • Balsamico	
Diabliesse	Senf • Paprika	9.9
Bergamotte	Dill • Bergamotte	
Citron	Pfefferbeeren • Zitrone	

### Thunfisch

Weiß	Filets in feinem Olivenöl	7.9
Tomate	Kräuter • Olivenöl	
Garrigue	mediterrane Kräuter	

### Rilletes

Makrele	grüne Zitrone	6.9
Makrele	Wakamé	
Thunfisch	grüne Zitrone	
Thoionade	Thunfisch • Oliven • Kapern	
Mousse	Hummer • Cognac	
Mousse	Lachs • Estragon	

**Olive**  
BROT UND **Wein**

*Kleine Speisen...*



## Snacks

SuperChips sel	2.5
Trüffel • Pikant • Kräuter	
SuperChips sel Big	5
NussMix	2.5
scharf • Rauch	
Taralini	3
knusprige, salzige würzige Kringel	
Tartufi	1.5
schwarz • weiß	
Pistazie • Erdnuss	0.8
Rabitos Royale	1.6
Garnache gefüllte Feige	
Piemonter Praline	0.8
Birne • PfirsichAmaretto	
und weitere ausgewählte Leckereien am Tresen...	

# Cocotterie

## HOT

je 6.5

**MiniCocotte Camembert**  
überbackener Camembert  
mit Preiselbeeren

**MiniCocotte Caponata**  
sizilianisches Gemüse  
mit Kapern • Oliven

++ kleines heißes Töpfchen ++  
immer wieder auch tagesaktuell gefüllt  
mit neuen Ideen

## Olive Brettchen

kl • gr  
10.9 • 18.9

**Käsebrett** Manchego • Pecorino • Tête du Moine  
Ziegenfrischkäse • Feigensenf

**Schinkenbrett** Serrano Gran Reserva  
Tiroler Schinkenspeck  
Salami

**Alpen • Brett'l** Tête du Moine • Tiroler Schinkenspeck  
**Ibero • Brett** Manchego • Serrano  
**Italo • Brett** Pecorino • Salami

**Antipasti & Dips** 8.9  
Variationen hausgemachter Dips  
und eingelegtem Gemüse in kleinen Schälchen

++ serviert mit Brot ++

## Oliven & so

**OlivenMix** 3.5  
**AntipastiMix** 5  
Balsamicozwiebeln  
Kapernäpfel  
Artischocken  
Getrocknete Tomaten

## Home Dips

je 2

**Aioli**  
ohne Ei  
**Ricottacreme**  
Zitronenöl • Pinienkerne  
**Tapenade**  
Olivenpaste  
**Humus**  
Kichererbsen • Tahini

## Brot

Brot geröstet mit Olivenöl	2
Pa amb Oli	4
Rustikales Brot mit Meerfenchel geröstet und eingerieben mit Knobi • Tomato • Meersalz • Olivenöl	
Pa amb Oli Serrano	5.5

## Käse

je 4

**Manchego** semicurado  
aus Schafsmilch

**Pecorino** stagionato  
aus Schafsmilch

**Tête du Moine** AOP  
Roher Kuhmilchkäse

## Schinken

je 4.5

**Serrano** Gran Reserva  
Alpujarra, luftgetrocknet

**Salami** luftgetrocknete Knabberei

**Tiroler Schinkenspeck**  
würzig geräuchert

## short Brett

je 4.5

**Ziegenfrischkäse**  
mit Feigensenf und Brot

**Schafskäsesalat**  
mit KalamataOliven und Tomaten

**Feta & Rote Bete** (Hausrezept)  
mit Walnüssen und Olivenöl