

# Herzhafte Buchweizen Galettes

## Les Spéciales

<b>La Seguinette</b> Ziegenkäse , Honig aus Berliner Herkunft, Thymian, Salat, Walnüsse	14,90
<b>La Seguin</b> Ziegenkäse , Luftgetrockneter Schinken, Honig, Thymian, Salat, Walnüsse	16,90
<b>La Franchouillarde</b> Brie de Meaux, Schinken, Salat, Walnüsse	14,90
<b>La Savoyarde</b> Luftgetrockneter Schinken, Raclette, Salat	15,90
<b>La Trois Fromages</b> Ziegenkäse, Emmentaler, Bleu d'Auvergne	14,90
<b>La Quatre Fromages</b> Chèvre, Emmentaler, Bleu d'Auvergne, Raclette	16,90
<b>La Campagnarde</b> Brie de Meaux, Speck, karamellisierte Bratäpfel (leicht gezimt), Salat	16,90
<b>Die Lachs Es Dir Schmecken</b> Räucherlachs, Ei, Salat, Zitrone	18,90
<b>La Saumon Bleu</b> Räucherlachs , Bleu d'Auvergne, Salat, Zitrone	18,90
<b>La Canard Déchaîné</b> Geräuch. frz. Entenbrustfilet , Comté , Salat, getr. Pflaumen, Walnüsse	18,90
<b>La Canette</b> Geräuch. frz. Entenbrustfilet, Ziegenkäse, Salat, getr. Pflaumen, Walnüsse	18,90
La Bigoudène Karamelliesierte Bratäpfel (leicht gezimt), Boudin Noir (frz. Blutwurst), geröstete Pinienkerne, Salat	17,90
<b>L'Andouille De Guéméné</b> Bret. Kuttelwurst, Emmentaler, Ei, Salat	17,90
<b>La Forestière</b> Emmentaler, Champignons, Zwiebeln und Speck ℃ Rotwein"HJ] cZ Sauce gekocht, Salat	16,90
<b>La Bleue</b> Bleu d'Auvergne Sauce (mit Schalotten), Birne, Bleu d'Auvergne, Walnüsse	15,90
La Bleu Blanc Rouge Bleu d'Auvergne Sauce (mit Schalotten), Birne, Bleu d'Auvergne, luftgetrockneter Schinken,	17,90

## Les Hivernales (Okt-Apr)

La Fromage Poireaux Emmentaler und LauchfonduZ © Weisswein und \ZhVarZcZgButter gekocht La Fromage Épinards	10,90
Emmentaler und Spinat	10,90
<b>La Jambon Fromage Épinards</b> Schinken, Emmentaler, Spinat	11,90
La Jambon Fromage Poireaux Schinken, Emmentaler und Lauchfondue © Weisswein und gesalzenegButter gekocht	11,90
Las Vegan Hokkaido Kürbis und Birne 10 Ofen gebacken, geröstete Kürbiskerne, Salat (DakZcl a)	14,90
L'Hercule Comté, Lauchfondue © Weisswein und \ZhVaoZcZgButter gekocht, Luftgetrockneter Schinken, Walnüsse	16,90
<b>La Florentine</b> Spinat in Weisswein und Sahne gekocht mit Kurkuma, Ei, Ziegenkäse und geröstete Mandeln	16,90
<b>La Rolland Courbis</b> Hokkaido Kürbis und Birne im Ofen gebacken, Bleu d'Auvergne, geröstete Kürbiskerne, Salat	16,90
<b>La Tartiflette</b> Reblochon, Zwiebeln und Speck in Weisswein gekocht, Salat	15,90

Les Classiques

<b>La Beurre</b> Bret. gesalzene Butter	5,40
La Fromage   La Jambon   L'Oeuf   Ei	9,90
<b>La Jambon Fromage</b> Schinken und Emmentaler	10,90
<b>La Jambon Oeuf</b> Schinken und Ei	10,90
<b>La Fromage Oeuf</b> Emmentaler und Ei	10,90
<b>La Complète</b> Schinken, Emmentaler , Ei	11,90
<b>La Jambon Fromage Oignons</b> Schinken, Emmentaler , Zwiebeln	11,90
<b>La Jambon Fromage Champignons</b> Schinken, Emmentaler , Champignons	11,90

(Mai-Sept)

6,90

7,90

7,90

8,90

9,40

9,40

9,90

Les Estivales	(Mai-sept
<b>La Fromage Tomates Cerises</b> Emmentaler und Cherry-Tomaten	10,90
La Jambon Fromage Tomates Cerises Schinken, Emmentaler, Cherry-Tomaten	11,90
Las Vegan Auberginenkaviar, Tomaten und Knoblauch im Ofen gebacken, Rosmarin,Oliventapenade, Salat	14,90
<b>La Méditérannéenne</b> Ziegenkäse, Auberginenkaviar, Tomaten	
und Knoblauch im Ofen gebacken, Rosmarin, Oliventapenade	16,90

labigoudene\_berlin



La Bigoudène

Reservierung bei labigoudene.de

### Auch mit Buchweizen Teia +1€

# Süße Weizen Crênes

### oder Hgm. Vanillensahne +1€

Auch mit Buchweizen Teig + TE		Jude Weizell Crepes		oder Hgm. Vanillensanne + 1 &	
<b>La Beurre Salé</b> Bret. gesalzene Butter	4,40	<b>La Chocolat Amandes</b> Schokolade und geröstete Mandeln	7,40	La Crème De Marron Kastaniencreme	
<b>La Beurre Sucre</b> Bret. gesalzene Butter und Zucker	4,90	<b>La Chocolat Amandes Glace Vanille</b> Schokolade, geröstete Mandeln, Vanilleeis	8,40	La Crème De Marron Glace Vanille Kastaniencreme, Vanilleeis	
La Cannelle Zimt und Zucker	5,40	La Chocolat Poire Schokolade und Birne	8,40	<b>La Flambée</b> Crêpe mit Butter und Zucker, flambiert mit Grand Marnier oder Fine de Bretagne	
<b>La Citron</b> Zitrone und Zucker	6,40	<b>La Banane Caramel</b> hgm. Karamell aus bret. gesalzene Butter, Banane	8,40	<b>La Glace Flambée</b> Crêpe mit Butter und Zucker, Vanilleeis,	
La Miel Amandes Honig aus Berliner Herkunft und geröstete Mandeln	6,40	La Chocolat Banane Amandes Schokolade, Banane, geröstete Mandeln	8,40	flambiert mit Grand Marnier oder Fine de Bretagne	
La Caramel Au Beurre Salé Hgm. Karamell aus bret. gesalzene Butter	6,90	<b>La Citron Miel</b> Honig aus Berliner Herkunft, Zitrone	7,40	La Banane Flambée Crêpe mit Butter und Zucker, Banane, flambiert mit Rum	
<b>La Chocolat</b> Zartbitter Schokolade	6,40	<b>La Pomme Caramelisées</b> Karamellisierte Bratäpfel, Zimt	7,40	<b>La Pomme Flambée</b> Crêpe mit Butter und Zucker, Karamellisierte Bratäpfel, flambiert mit Fine de Bretagne	
La Chocolat Caramel Schokolade, hgm. Karamell mit bret. gesalzene Butter	7,90	<b>La Tatin</b> Karamellisierte Bratäpfel, hgm. Karamell aus bret. gesalzene Butter, Vanilleeis	8,90	La Suzette Crêpe mit Butter und Zucker, Karamellisierte Orangenfilet, flambiert mit Grand Marnier	

Walnüsse