

BLÉ NOIR

*Qui suis-je? Où vais-je?
Qu'est-ce qu'on mange à midi?*

Wer bin ich? Wohin gehe ich? Was essen wir heute Mittag?

José Artur, *1927, Französischer Radiomoderator

Gesund und lecker Mittag essen

Wochentags bieten wir neben unserern Eintöpfen, Galettes und Crêpes zusätzlich ein jeweils wechselndes Mittagessen mit frischen Zutaten vom Wochenmarkt an. Beachten Sie das aktuelle Angebot auf unserer Tafel!

Jeweils am 2. Sonntag im Monat von 10:00 bis 14:00 Uhr:

Blé Noir Brunch

An jedem 2. Sonntag im Monat bieten wir unser beliebtes Frühstücksbrunch an: Das Beste aus französischer und deutscher Frühstückskultur; Kaffee, Saft und Mineralwasser inklusive.

pro Person € 17,90

Bitte reservieren Sie rechtzeitig!

BLÉ NOIR

Petit Déjeuner – Frühstück (bis 12:30 Uhr)

.....

I. Croissant avec confiture et café au choix –

Croissant mit Konfitüren, Kaffee nach Wahl 5,50

– avec jus de fruit frais du jour

– mit frisch gepresstem Saft nach Tagesangebot 7,80

II. Petit pain*, confiture, fromage, jambon, yaourt, jus de fruit et café au choix –

Brötchen und französisches Baguette, Marmelade, frischer*

Aufschnitt, Käse, Joghurt, Obst & Orangensaft,

Kaffeespezialität nach Wahl 12,80

III. Petit pain d'épautre „Bioland“ avec fromage frais kiri, saumon, miel et jus du jour –

Bioland Dinkel-Baguettebrötchen mit Kiri-Frischkäse,

Lachs und Honig, dazu frischer Saft nach Tagesangebot 10,80

IV. Galette avec fromage, bacon et oeuf miroir,

café au choix – Galette mit Käse, Frühstücksspeck und Spiegelei

dazu eine Kaffeespezialität nach Wahl 11,80

NOUVEAU! Neu!

V. Baguette, un peu de fromage, Kiri, et confitures, miel de lavande

Baguette, etwas Käse, Kiri, Marmelade & Lavendelhonig

oder VEGAN: Avocado-Aufstrich, veganer Käse, Marmeladen. 6,50

VI. Végétalien/ Vegan:

Baguette, confiture, avocat, yaourt au soya, fromage vég.,

quelques fruits, Jus d'oranges, café ou thé au choix

Baguette, Marmelade, Soya-Joghurt, veganer Käse, Avocado,

Obstsalat, Orangensaft, Kaffee oder Tee 12,80

BLÉ NOIR

VII. LA CHOIX DU CHEF -

UNSER BLE NOIR LIEBLINGSFRÜHSTÜCK!

*Petit pains bio, avocat, saumon, miel de lavande, Kiri, oeuf
cuit, fruits, jus d'orange, thé ou café au choix*

*Bio-Brötchen-Auswahl, Avocado, Lachs, Lavendelhonig, Kiri,
Ei, hartgekocht, Obst & Orangensaft, Kaffee oder Tee nach
Wahl*

14,00

Croissant extra beurre - Butter-Croissant

1,50

Pain au chocolat - Original franz. Schokoladen-Croissant

1,50

Unser Frühstücksbaguette - auch zum Mitnehmen:

herrlich duftendes, französisches Baguette mit Butter, üppig belegt:

- Ziegenkäse, Weintrauben und knackigem Salat*
- Schlachter-Kochschinken, Dijionsenf, Cornichons, Blattsalat*
- franz. Camembert, Tomaten und Blattsalat*
- Holsteiner Gouda, Tomaten, Salatgurke und Blattsalat*

jeuils 4,90

BLÉ NOIR

Französische Klassiker

täglich frisch aus der Blé Noir-Küche

.....

Cassoulet – Blé Noir

Französischer Bohneneintopf mit Speck und scharfer

Paprikawurst 7,50

Quiche Lorraine – Blé Noir

Lothringer Speck- Zwiebelkuchen mit kleiner Salatbeilage 7,80

Tarte provençale – provençalische Gemüsetarte

Avec tomate, poivron, aubergine et courgette

*Gemüsetarte mit Tomaten, Paprika, Aubergine & Zucchini
mit kleiner Salatbeilage* 8,50

Notre dessert recommandé – Unsere Dessertempfehlung:

La délicate – Avec des copeaux de chocolat blanc et un coulis

à la fraise maison – crêpe mit weißer Schokolade & frischer

Erdbeersoße 6,20

*Plateau de fromages avec des spécialités fromages française,
ainsi qu'une portion de pain et le beurre salé.*

Käseauswahl von französischen Hart- und Weichkäsespezialitäten

mit einer Portion Baguette und gesalzene Butter klein 9,80

groß 12,80

**Pour chaque supplément de pain et de beurre –*

je weitere Portion Baguette und Butter 1,50

.....

Reservieren Sie: Blé Noir Brunch: Jeden 2. Sonntag im Monat!

Buffet petit-déjeuner chaque 2ème dimanche du mois.

Nous vous prions de bien vouloir vous inscrire au préalable–

Frühstücksbuffet p.P. 17,90

.....

BLÉ NOIR

Entrées

<i>Portion frisches Baguette mit Olivenöl und dem Meersalz der Guerande</i>	3,50
<i>Soupe à l'oignon – hausgemachte Zwiebelsuppe, überbacken</i>	5,50
<i>Bouillabaisse – südfranzösische Fischsuppe</i>	6,50
<i>Soupe du jour – Suppe des Tages, saisonal & vegetarisch</i>	4,50
<i>Salade verte aux radis et poivrons rouges et jaunes – Blattsalate mit Radieschen und bunter Paprika</i>	6,80
<i>Salade de tomate et oignons – Salat von Aroma-Tomaten und Zwiebeln</i>	6,50
<i>Salade verte avec fromage de chèvre, graines de tournesol et huile de graine de citrouille –</i>	
<i>Bunter Salat mit Sonnenblumenkernen, warmen Ziegenkäse und Kürbiskernöl</i>	(klein 7,50) 9,90
<i>Lentilles de Puy avec un fromage de chèvre, betteraves et une vinaigrette d'aneth – Puy-Linsensalat mit Ziegenkäse, Roter Bete und Dill-Vinaigrette</i>	9,90
<i>Gateau au poisson – Französischer Lachskuchen, dazu ein kleiner Salat</i>	7,80
<i>Pâté de campagne avec baguette et cornichons – Leber – oder Bauernpastete mit französischem Baguette, Cornichons und Dijon-Senf aus dem Hause Alziari, Nizza</i>	7,50

BLÉ NOIR

Crêpes mit herzhaft klassischem Crêpeteig

Crêpes Salées

<i>Fromage - mit Gruyère, Emmentaler und Gouda</i>	7,50
<i>Champignons, fromage - mit gebratenen Champignons, Emmentaler & Gruyère</i>	8,90
<i>Fromage frais du marché, tomates - mit Frischkäse und Tomaten-Concassée</i>	8,90
<i>Fromage, jambon - mit frischem Kochschinken von ausgewählten Kieler Schlachtereien, Käse</i>	10,50
<i>Fromage, jambon et épinard - mit Käse, Kochschinken und Bio-Spinat</i>	10,50
<i>Fromage, Champignons à la crème et herbes - mit Kräuterrahm-Champignons und Emmentaler</i>	9,50
<i>Blanquette de poulet, faite a la maison mit hausgemachtem Hühnerfrikassee und Käse</i>	10,90
<i>Ficelle Picarde - Crêpe avec fromage, jambon et duxelles, cuite au four - gerollter Crêpe mit mit Kochschinken & Emmentaler gefüllt & mit Champignonfarce überbacken</i>	11,50
Neu:	
<i>Fromage Bolognaise mit Käse & Bolognaiser Sauce aus Bio-Rindfleisch</i>	11,50

BLÉ NOIR

Galettes de blé noir – herzhafte Buchweizencrêpes

Les Classiques – Die Klassiker

.....

<i>Fromage – mit Emmentaler & Gruyère</i>	8,50
<i>Fromage, tomates – mit Käse und Tomaten</i>	9,80
<i>Champignons, fromage – mit gebratenen Champignons und Käse</i>	9,80
<i>Fromage frais du marché, tomates – mit Frischkäse und Tomaten vom Blücher-Markt</i>	9,90
<i>Fromage, jambon – mit frischem Kochschinken von ausgewählten Kieler Schlachtereien, Käse</i>	10,50
<i>Épinard, oeuf – mit Bio-Spinat, Spiegelei und Käse</i>	10,90
<i>Complète (jambon, œuf, fromage) – mit Kochschinken, Spiegelei und Käse</i>	10,90
<i>Complète + champignons + tomates – « Complète » mit Champignons und Tomaten</i>	12,90
<i>Fromage, jambon et épinard – mit Käse, Kochschinken und Bio-Spinat</i>	10,90
<i>La verte – avec fromage frais, avocat, tomates & fromage – mit Avocado-Frischkäse, Avocado und Tomate</i>	11,50
<i>Für die kleinen Feinschmecker:</i> <i>mit Salami oder Kochschinken, Gouda und Mozzarella</i>	6,50

BLÉ NOIR

Les Gourmandes – Die Feinschmecker (ab 11 Uhr)

.....

L'Alsacienne – Elsässer Art

Lardons, crème, œuf, fromage –

Speck, Ei, Crème fraîche, Gruyère und Emmenthaler Käse 10,80

La Seguin – mit Ziegenkäse

Chèvre, raisin, brisures de noix –

mit Ziegenkäse, Weintrauben, Walnuss und hausgemachten Zwiebelkonfit und Käse 12,80

La Gauloise – mit Hühnerfrikassee

Blanquette de poulet, faite a la maison

mit hausgemachtem Hühnerfrikassee und Käse, germischten Blattsalaten 12,90

La Fromagère

Roquefort, sauce crème, brisures de noix –

Roquefort, Käse-Sahne-Soße, Birnenspalten, Walnuss, Käse 11,00

L'Italienne – Die Italienische

Tomates, Mozzarella, basilic, huile d'olives –

Tomate, Mozzarella, Basilikum, Olivenöl aus dem Haus Alziari (Nizza) 11,80

La Normande – Die Normannische

Sauce au Cidre, Salade vert, magret de canard & brisures de noix –

mit Apfel-Cidre-Rahm, grünem Salat, Streifen von der Entenbrust & gerösteten Walnüssen 12,80

La Nordique – Die Nordische

Saumon fumé, crème fraîche, avec salade et citron –

mit geräuchertem Lachs, Crème Fraîche, Salat, Zitronensaft mit kleinem Salat extra 12,80
14,20

BLÉ NOIR

Nos Crêpes-Dessert – Süße Crêpes

.....

<i>La Simple - Ganz einfach</i>	
<i>Crêpe au cannelle et sucre – mit Zimt & Zucker</i>	3,00
<i>La Légère - Die Leichte</i>	
<i>Crêpe au beurre et sucre – mit Butter und Zucker</i>	3,50
<i>La Jaune - Die Gelbe</i>	
<i>Crêpe au sucre et citron pressé - Puderzucker & Zitronensaft</i>	4,00
<i>La Marmelade Crêpe confiture - mit Honigkonfitüren aus dem Hause Alziari (Nizza) z.B. Guave-Mango, Ananas-Zitrone, Orange od. Melone</i>	5,50
<i>Maya Crêpe au miel – mit Honig</i>	4,70
<i>La Caramel, Crêpe au caramel et beurre salé mit Karamel und gesalzener Butter</i>	5,90
<i>L'automne - Die Herbstliche</i>	
<i>Crêpe à la crème de marron – mit Kastaniencreme</i>	5,90
<i>Casse-noisette Crêpe au nutella – mit Nutella</i>	4,00
<i>La suprême Casse - noisette Crêpe nutella, banane – mit Nutella und Banane</i>	4,80
<i>La Gourmandine - Die Gourmandine</i>	
<i>Crêpe chocolat, banane – wahlweise mit Vollmilch-, Zarbitter- oder Karamel-Schokolade und Banane</i>	6,50
<i>Grand Marnier Crêpe au sucre et Grand Marnier – mit Zucker und Grand Marnier</i>	6,90
<i>La Bretonne - Die Bretonische – avec compote au cidre maison et calvados – Cidre, Apfelkompott, Calvados</i>	6,80
<i>La délicate – Avec des copeaux de chocolat blanc et un coulis à la fraise maison – weiße Schokolade & frischer Erdbeersoße</i>	6,20
<i>La festive – à la pâte d'amande et au coulis de framboise – mit Marzipan & frischer Himbeersoße</i>	7,80

BLÉ NOIR

Apéritif & Vin & Bière

Apéritif

<i>Prosecco</i>	<i>0,1 l</i>	<i>3,00</i>
<i>Grande Cuvée 1531 d' Aimery</i>		
<i>Crémant de Limonx</i>	<i>0,1 l</i>	<i>4,80</i>
<i>Ricard (Pastis) mit Wasser und Eis</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,50</i>
<i>Pineau des Charentes</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,50</i>
<i>Aperol Spritz (Aperol, Prosecco, Selter, Minze)</i>	<i>0,25 l</i>	<i>5,00</i>
<i>Hugo (Prosecco, Holunderbeere, Minze)</i>	<i>0,25 l</i>	<i>5,00</i>
<i>Apéritif „Blé Noir“ (Lavendel-Blaubeer-Likör, Crémant, Limette, Lavendelblüte)</i>	<i>0,25 l</i>	<i>7,80</i>

Cidre

<i>Bolée – Tasse</i>	<i>0,25 l</i>	<i>3,80</i>
<i>Krug</i>	<i>0,5 l</i>	<i>7,00</i>
	<i>0,75 l</i>	<i>10,50</i>

Vin – Wein

<i>Le Cochonnet* – Sauvignon blanc, Glas</i>	<i>Glas 0,2 l</i>	<i>4,50</i>
	<i>Fl. 0,75 l</i>	<i>14,80</i>
<i>Le Cochonnet* – Cabernet Sauvignon VdP d'Oc</i>	<i>Glas 0,2 l</i>	<i>4,50</i>
	<i>Fl. 0,75 l</i>	<i>14,80</i>
<i>Le Cochonnet*</i>		
<i>– Cabernet Sauvignon Réserve VdP d'Oc</i>	<i>Glas 0,2 l</i>	<i>6,00</i>
	<i>Fl. 0,75 l</i>	<i>19,50</i>
<i>Le Cochonnet* – Réserve Rosé, IGP</i>	<i>Glas 0,2 l</i>	<i>5,00</i>
	<i>Fl. 0,75 l</i>	<i>16,80</i>

Bière – Bier

<i>Carlsberg</i>	<i>Fl. 0,33 l</i>	<i>3,00</i>
<i>Staropramen</i>	<i>Fl. 0,33 l</i>	<i>3,20</i>
<i>Erdinger Hefeweizen oder alkoholfrei</i>	<i>Fl. 0,33 l</i>	<i>3,50</i>

Digestif

<i>Cognac Otard</i>	<i>2 cl</i>	<i>4,00</i>
<i>Calvados</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,50</i>
<i>Eau de Vie – Williams Birne –</i>	<i>2 cl</i>	<i>4,50</i>

Alle Preise in Euro. Alle Produkte auch außer Haus.
Die gekennzeichneten Produkte enthalten ¹Coffein, ²Farbstoff

BLÉ NOIR

Boissons fraîches – Kalte Getränke

<i>Orangina (0,25l)</i>	2,50
<i>Coca Cola/ -light (0,2l) ¹</i>	2,50
<i>Jus de pomme – Apfelsaft direkt vom Obsthof (0,2l)</i>	2,50
<i>Jus d'orange – fr. Orangen-Direktsaft mit Fruchtfleisch, (0,2l)</i>	3,50
<i>Eau minérale – Viva con Aqua</i>	
<i>Mineralwasser laut oder leise (0,33 l)</i>	2,20
<i>Eau minérale – Viva con Aqua Mineralwasser (0,75 l)</i>	4,90
<i>Eau du robinet – Karaffe stilles Wasser, (ca. 1,0 ltr)</i>	2,50
<i>Lemonaid – Fair gehandelte Biolimonade (0,33l)</i>	3,80
<i>Mélange de jus de rhubarbe et d'eau minérale gazeuse – Original Lütauer Rhabarberschorle (0,33l)</i>	2,50
<i>Mélange de jus de pommes et d'eau minérale gazeuse – Original Lütauer Apfelsaftschorle (0,33l)</i>	2,50
<i>Frischer Saft</i>	
<i>hausgepresst nach Tagesangebot (0,2l)</i>	4,50