

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

Ein kleines bisschen Savoir-Vivre. Trotz allem. In eigener Sache:

Liebe Gäste,

Wir freuen uns, Ihnen vorerst weiterhin kleine Momente der Entspannung und des guten Geschmacks anbieten zu können. Wie Sie aber wissen, steht die Gastronomie in diesem Jahr vor Ihrer größten Herausforderung seit der Pandemie.

Die Rückkehr zu 19% Umsatzsteuer, die seit dem um 30% gestiegenen Lohnkosten, Betriebskosten, Wareneinsatz erfordern harte Arbeit und Enthusiasmus von unserer Seite und den Spaß an guter Gastronomie Ihrerseits.

*Das Blé Noir und sein Team stehen vor großen Herausforderungen, gemeinsam können wir es schaffen. Vielen Dank für Ihre Unterstützung im letzten Jahr
- und auf eine spannende Saison 2024!*

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

pro Person 28,00
Bitte reservieren Sie rechtzeitig!

BLÉ NOIR

CAFÉ · BISTRO · CRÊPERIE

Petit Déjeuner - Frühstück (bis 12:00, Samstag & Sonntag bis 14:00)

.....

Für unser Frühstück verwenden wir, soweit möglich frische Produkte aus der Region in Bio-Qualität. Unser Fleisch beziehen wir von Hof Steffen, Hof Untiedt. Hansen, Bordesholm. Unsere Croissant und Pain au Chocolat sind importierte Premium Qualität aus Frankreich
Zu allen Frühstücken servieren wir Ihnen Darboven Mocca-Filterkaffe all-you-can-drink oder Tee nach Wahl

Croissant extra beurre - franz. Butter-Croissant 2,50

Pain au chocolat - Original franz. Schoko-Brötchen 3,00

Le Petit Croissant

Croissant oder Bioland®-Brötchen, mit Honig, Butter & Konfitüre, Café au lait anstatt Filterkaffee 7,80

Le petit Végétalien- Vegan

Brötchen, Konfitüren, Guacamole mit Tomate, 11,80

Le Moyen - Ganz einfach gut

Baguette, Kleine feine Käseauswahl, Konfitüre & Lavendelhonig 15,80

Le Grand - klassisch & gut

Bioland®-Brötchen, Baguette, Marmelade, frischer Aufschnitt, Käse, Joghurt, Obst, Orangensaft, Frühstücksei 18,80

Le Grand Végétalien Gourmand/ Veganes Schlemmerfrühstück-

Baguette, Brötchen, Marmelade, Avocado & Tomate, Veg. Joghurt, veganer Käse, Obstsalat, Orangensaft, hausgener Aufstrich 19,80

Le Saumon qui Rit - Lachsfrühstück

mit Dinkel-Brötchen, Kiri-Frischkäse & Lavendelhonig, dazu frischer Saft nach Tagesangebot 18,80

Galette Matinale - Frühstücksgalette

Bretonisch: mit Käse, Spiegelei und Bacon, 14,80

Britannisch: mit Käse, Spiegelei, Bacon, Baked Beans, Tomate, Champignons & Bratwürstchen, Orangensaft 21,50

VIII. Omelette Nature - mit frischem Schnittlauch 8,50

IX. Omelette Simple - mit Edamer & frischem Schnittlauch 9,80

X. Omelette Jambon - mit Edamer & Kochschinken aus der Region 12,80

- und Omelette des Tages, siehe Tafel 14,50

BLÉ NOIR

Französische Klassiker

Täglich frisch aus der Blé Noir-Küche

.....

Cassoulet – Blé Noir

Deftiger Französischer Bohneneintopf mit Speck und scharfer Paprikawurst

9,50

Quiche Lorraine – Blé Noir

Lothringer Speck- Zwiebelkuchen mit kleinem Salat

9,90

Tarte Provençale – provençalische Gemüsetarte

Gemüsetarte aus Aubergine, Paprika, Zucchini & Tomate mit knackigem Salat

10,90

Plateau de fromages

Käseauswahl von französischen Hart- und Weichkäsespezialitäten mit einer Portion Baguette und gesalzene Butter

groß 18,80 / klein 14,80

Les Croques - Ça craque! - Überbackenes Vollkorn-Sandwich

Croque Monsieur - mit Gruyere, Schinken, Rosmarinbéchamel
Ahornsirup & Salatbouquet

8,00

Croque Madame - mit Gruyère, Schinken, Rosmarinbéchamel
Spiegelei & Salatbouquet

9,80

Croque Blé Noir - mit Gruyère, Ziegenkäse, Weintrauben
Ahornsirup und Obst

12,50

Croque Bayonne - mit Zwiebelkonfit, Preiselbeeren, Tomme de Savoie &
Rosmarinbéchamel

12,50

Croque Duchesse - Vegan, mit Champignons, Ajvar, Avocado,
Tomate & Olivenöl

14,50

BLÉ NOIR

Entrées

.....

Portion frisches Baguette mit Olivenöl <i>Und dem Meersalz der Guérande</i>	4,20
Ménage à Trois <i>Hausgemachtes Ajvar, Aioli und Olivenöl, Baguette</i>	9,00
Soupe à l'oignon <i>Hausgemachte Zwiebelsuppe, überbacken</i>	9,80
Soupe du Jour <i>Suppe des Tages, saisonal & vegetarisch</i>	7,50
Bouillabaisse <i>Südfranzösische Fischsuppe mit geröstetem Baguette & Rouille serviert</i>	11,50
Petit bouquet de salades mixtes <i>Kleines Salatbouquet</i>	6,00
Salade mixte aux radis et pommes <i>Blattsalate mit Radieschen, Kürbiskernen & Apfel</i>	9,80
Salade verte avec fromage de chevre, et huile de graine de citrouille - <i>Blattsalat mit Walnuss, warmen Ziegenkäse und Kürbiskernöl</i>	14,50 (klein 810,50)
Pâté de campagne <i>Bauernpastete mit französischem Baguette, Cornichons und Dijon-Senf</i>	9,80

BLÉ NOIR

Crêpes mit herzhaft klassischem Crêpeteig aus Vollkorn-Weizenmehl
Nos Crêpes Salées *avec petit bouquet de salades/ Mit kleinem Salat-Bouquet*

.....

Tomate - schlicht, mit frischer Tomatensauce	7,80
Fromage - mit Emmentaler und Gouda gefüllt	9,50
La Champignon Mit Champignons, Tomatensauce und Käse	12,50
Epinard Pasteur Mit Tomate, Spinat & Schafskäse	14,50
Fromage, jambon - mit frischem Kochschinken von ausgewählten Kieler Schlachtereien, Käse	14,50
Fromage, saucisson Mit luftgetrockneter französischer Salami & Käse	14,50
Ficelle Picarde - Crêpe avec fromage, jambon et duxelles, cuite au four - gerollter Crêpe mit Käse und Schinken gefüllt & mit Champignonfarce überbacken	16,50

BLÉ NOIR

Galettes de blé noir - herzhaft Buchweizencrepes , glutenfrei

Les Classiques - Die Klassiker

.....

<i>Galette au Beurre</i> - Geschmack pur mit salziger Butter	5,80
<i>Nature Tomate</i> - mit salziger Butter & Tomatensauce	7,80
<i>Galette Emmental</i> - wie der Name schon sagt	9,80
<i>Fromage</i> - mit drei Käsesorten und Apfelscheiben	14, 50
<i>Fromage, tomates</i> - mit Käse, Tomaten und Tomatensauce	12,50
<i>Fromage Champignons-</i> mit Rosé-Champignons in Kräutern gebraten, Käse	15,50
<i>Fromage Jambon</i> mit Käse & frischem Kochschinken aus der Region	15,50
<i>Complète (jambon, œuf, fromage) -</i> mit Kochschinken, Spiegelei und Käse	17,00
<i>Complète PLUS(+ champignons + tomates)-</i> « Complète » mit Champignons und Tomaten	18,50
<i>Épinard, œuf</i> - mit Bio-Spinat, Spiegelei und Käse	17,80

BLÉ NOIR

Galettes de blé noir - herzhaft Buchweizencrepes , glutenfrei

Les Classiques - Die Klassiker

.....

Galette au Beurre - Geschmack pur mit salziger Butter 5,80

Nature Tomate - mit salziger Butter & Tomatensauce 7,50

Fromage - mit drei Käsesorten und Apfelscheiben 10,50

Fromage, tomates - mit Käse, Tomaten und Tomatensauce 12,50

Fromage Champignons- mit Rosé-Champignons
in Kräutern gebraten, Käse 15,50

Fromage Jambon
mit Käse & frischem Kochschinken aus der Region 15,50

Complète (jambon, œuf, fromage) -
mit Kochschinken, Spiegelei und Käse 17,00

Complète PLUS(+ champignons + tomates)-
« Complète » mit Champignons und Tomaten 18,50

Épinard, œuf - mit Bio-Spinat, Spiegelei und Käse 16,80

BLÉ NOIR

Galettes de blé noir - herzhaft Buchweizencrêpes , glutenfrei

Les Gourmandes - Die Feinschmecker

.....

La Italienne

Tomate, mozzarella, pistou au Basilic frais

Tomaten, Mozzarella, Pesto, Tomatensauce, frisches Basilikum 16,50

-mit Salami extra 18,80

La Camembert

Avec Camembert, et confiture d'Airelles

- Mit Camembert aus der Normandie und Preiselbeerkompott 15,50

La Fromagère

*Roquefort, Epinard, sauce crème, brisures de noix - Spinat. Roquefort-Sahne-Soße,
karamellisierte Birnenspalten & Walnusskerne,* 18,80

La Nouvelle Forestière - Die Neue Försterin

Lardons, champignons à la crème, confiture d'Airelle, fromage -

Gefüllte Galette mit gebratenem Speck, & Zwiebeln, Pilzen,

Preiselbeerkompott und Gruyère 18,00

La Seguin - avec fromage de chèvre, raisin, brisures de noix

- mit Ziegenkäse, Weintrauben, karamellierter Walnuss

& hausgemachtem Rotwein-Zwiebelkonfit 18,80

La Savoyarde - avec Pommes des Terres, Tomme de Savoie,

Salade aux Radis et Pomme - garni avec Magret de Canard au Saumon fumé aux choix

- Mit Kartoffelgratin, Tomme de Savoie gefüllt, mit Äpfel-Radieschen-Salat garniert,

dazu Streifen von der Enenbrust oder vom Räucherlachs garniert 18,80

BLÉ NOIR

CAFÉ · BISTRO · CRÊPERIE

Crêpes Dessert – Süße Crêpes

La Nature

Crêpe pur & schlicht ohne alles

3,00

Nur mit etwas Puderzucker...

La Simple - Ganz einfach

Crêpe au cannelle et sucre – mit Zimt & Zucker

5,00

La Jaune - Die Gelbe

Crêpe au sucre et citron pressé - Puderzucker & Zitronensaft

5,80

La Pomme

Mit Apfelmus

5,80

La Casse-noisette - mit Nutella

5,80

Suprême Casse-Noisette: Mit Nutella & Banane

7,80

La Caramel au beurre salée

mit Karamell und gesalzener Butter

7,80

La Grand Marnier Crêpe au sucre et Grand Marnier -

mit Zucker und Grand Marnier

7,80

La Bretonne - Die Bretonische

mit hausgemachtem Cidre-Applekompott & Calvados

9,80

La Rubis délicate - Der zarte Rubin

*mit Schokolade aus roter Kakaobohne „Ruby“
von Callebaut & Erdbeersoße & frischem Obst*

9,80

La Divine

Mit dunkler Schokolade, Orangenkonfitüre & Grand Marnier

9,80

BLÉ NOIR

CAFÉ · BISTRO · CRÊPERIE

Alkoholisches

.....

Apéritif & Longdrinks

<i>Prosecco</i>	<i>0,1l</i>	<i>4,80</i>
<i>Crémant du Limoux</i>	<i>0,1l</i>	<i>7,80</i>
<i>Mimosa Crémante</i>		
<i>- Crémant, mit Orange & Mango aufgegossen</i>	<i>0,1 l</i>	<i>7,58</i>
<i>Ricard (Pastis) mit Wasser und Eis</i>	<i>2 cl</i>	<i>4,80</i>
<i>Pineau des Charentes</i>	<i>2 cl</i>	<i>4,50</i>
<i>Aperol Spritz</i>	<i>0,25 l</i>	<i>7,00</i>
<i>Lillet Wild Berry</i>	<i>0,25 l</i>	<i>7,00</i>
<i>Kir - Crème de Cassis mit Weißwein</i>	<i>0,1l</i>	<i>6,00</i>
<i>Kir Breton - mit Cidre aufgegossen</i>	<i>0,1</i>	<i>6,80</i>
<i>Kir Royal - mit Crémant aufgegossen</i>	<i>0,1l</i>	<i>7,58</i>

Digéatif

<i>Cognac Otard</i>	<i>2 cl</i>	<i>5,80</i>
<i>Calvados</i>	<i>2 cl</i>	<i>4,80</i>
<i>Eau de Vie</i>		
<i>- Williams Birne</i>		
<i>- Framboise (Himbeere)</i>	<i>2 cl</i>	<i>4,80</i>
<i>Cointreau</i>	<i>2 cl</i>	<i>4,80</i>
<i>Fernet Branca auf Eis & Zitrone</i>	<i>2 cl</i>	<i>4,80</i>

BLÉ NOIR

CAFÉ · BISTRO · CRÊPERIE

Bière & Cidre

.....

Cidre

Lokale Apfelsorten von Anbietern aus der Bretagne und Normandie

Bolée - Tasse 0,25 l 4,80

Flasche Fl. 0,75 l 14,50

Regional und ausgezeichnet

Cider aus Muxall Fl. 0,33 5,00

Probsteier Jung - klassischer Lider, stark und fruchtig

Probsteier Deern - mild, apfelig-

Bière - Bier

Carlsberg Fl. 0,33 l 3,50

Staropramen Fl. 0,33 l 3,80

Erdinger Hefeweizen oder alkoholfrei Fl. 0,33 l 3,80

Pils, alkoholfrei Fl. 0,33 l 3,50

BLÉ NOIR

Nos Vins - Unsere Weine

.....

Les Blancs - Weißweine:

Offen:

<i>Côtes de Gascogne „Java“ blanc</i>	<i>Glas 0,2l</i>	<i>6,00</i>
<i>Colombard, Sauvignon Blanc, Ugni Blanc, fruchtig, fröhlich ,Domaine Chiroulet</i>	<i>Fl. 0,75l</i>	<i>16,90</i>

Alsace Sylvaner Blanc

<i>Frisch, trocken, unkompliziert mit Bouquet aus Zitrusfrucht & Mandarine Domaine Justin Boxler 2020</i>	<i>Glas 0,2l</i>	<i>7,50</i>
	<i>Fl. 0,75</i>	<i>22,50</i>

2019 Baden Grauburgunder bio

<i>Reife Frucht, lebendig, feine Mineralik Marxen/Wein</i>	<i>Glas 0,2</i>	<i>7,80</i>
	<i>Fl. 0,75</i>	<i>23,50</i>

Flaschenweine

Le Nez „Moments“ - Viognier du Languedoc

<i>Argentinische Leidenschaft & französisches Terroir mit Bouquet aus Aprikosen-, Pfirsich- und Akazienblüte.</i>	<i>Fl.0,75l</i>	<i>24,80</i>
---	-----------------	--------------

2017 Chardonnay Limoux

<i>Frisch-Fruchtig, Mineralisch, mit angenehmer Säure Domaine de Moussaillon</i>	<i>Fl. 0,75</i>	<i>28,90</i>
--	-----------------	--------------

BLÉ NOIR

CAFÉ · BISTRO · CRÊPERIE

Nos Vins - Unsere Weine

.....

Nos Rosés - Unsere Rosé-Liebliche:

2020 Côtes de Gascogne	Glas 0,2l	5,00
<i>Merlot & Cabernet Franc - rund & fruchtbetont</i>	Fl. 0,75l	16,50
<i>Domaine de Chiroulet</i>		
Le Nez Moments Grenache Rosé		
<i>Mt Aromen von Erdbeeren & roten Früchten</i>	Glas 0,2l	5,80
<i>Angenehme Säure</i>	Fl. 0,75	19,80
Réserve du Cochonnet, IGP Grenache	Glas 0,2l	6,00
<i>Unser beliebtester Rosé: „Der mit dem Schweinchen“</i>	Fl. 0,75	20,50

Les Vins Rouges - Rotweine

Côtes de Gascogne „Java“ Rouge		
<i>Merlot Cabernet Franc, Syrah, eine geniale Cuvée -</i>	Glas 0,2l	5,50
<i>Domaine Chiroulet</i>	Fl. 0,75	16,80
Ventoux Empreintes Rouge bio	Glas 0,2l	6,50
<i>Dunkel, kräftiger Körper, saftig, ideal zu gereiftem Käse</i>	Fl. 0,75	16,80
<i>Nase: rote Früchte & Kirschnote</i>		
Côtes du Rhône Rouge bio, Klassischer Vertreter seine Region,	Glas 0,2	7,60
<i>fruchtig, würzig, sehr bekömmlich -</i>	Fl. 0,75	24,50
<i>Marxen/Wein</i>		
Le Nez Français Classic Rouge		
<i>Klassische südfranzösische Cuvée,</i>	Fl. 0,75	22,50
<i>fruchtig, würzig mit Pfeffernote</i>		

BLÉ NOIR

Boissons fraîches - Kalte Getränke

.....

Orangina (0,25l)	3,80
Coca Cola/ -light (0,2l) ¹	3,50
Jus de pomme - Apfelsaft direkt vom Obsthof (0,2l)	5,00
Jus d'orange - Orangen-Direktsaft mit Fruchtfleisch, (0,2l)	3,80
Frisch gepresster Orangensaft	6,00
Mineralwasser Viva con Aqua :	
- laut oder leise (0,33 l)	3,50
- laut oder leise (0,75 l)	6,50
Karaffe Leitungswasser , (ca. 1,0 ltr)	2,50
Unsere Limonaden aus dem Hause Fritz-Kola, alle 0,33	3,80
fritz-Rhabarberschorle	
fritz-Apfelschorle	
fritz-Kola	
fritz-Kola zuckerfrei	
fritz Apfel-Kirsch-Holunder	
fritz-MischMasch	
fritz-Zitronenlimonade	
fritz-Orangenlimonade	
NEU! Anjola - Ananas-Limette	4,50

Frischer Saft

hausgepresst nach Tagesangebot (0,2l)

4,50

BLÉ NOIR

Boissons chaudes - heiÙe Getränke

.....

<i>Espresso</i>	2,50
<i>Filterkaffee von Darboven „Mokka“</i>	2,80
<i>Café crème</i>	3,50
<i>Cappuccino</i>	4,00
<i>Latte Macchiato</i>	4,50
<i>Chai Latte, div. Sorten</i>	4,50
<i>Bol du Café au lait</i>	4,80
<i>Eilles-Tee – div Sorten - 2 Tassen im Kännchen</i>	4,60
<i>Chocolat chaud – HeiÙer Kakao Caotina Noir</i>	4,80
<i>Pour les enfants: Kleiner Kakao Caotina Vollmilch</i>	3,00

Gateaux - Kuchen

Nous vous offrons nos gateaux et tartes faits  la maison et des spécialités de patisserie française p.e. de la tarte au citron ou tarte aux pommes - n'hésitez pas  en demander!

Wir haben eine Reihe von französischen Leckereien für Sie im Angebot. Zudem backen wir saisonal hausgemachte Kuchen für Sie, z.B.: Zitronen- oder Apfeltarte. Bitte fragen Sie uns nach dem Tagesangebot.