

BLÉ NOIR

CAFÉ · BISTRO · CRÊPERIE

Petit-Déjeuner

Frühstück (bis 12:30 Uhr)

.....

I. Le Croissant - Croissant-Frühstück

Croissant mit Konfitüren, Kaffee nach Wahl 5,90

II. La Crêpe - Crêpefrühstück

Crêpe mit Konfitüre, Kaffee oder Tee nach Wahl 6,80

III. Le Moyen - Ganz einfach gut

Baguette, Käse, Kiri, Konfitüre & Lavendelhonig 9,80

III. Classique - klassisch & gut

Brötchen, Baguette, Marmelade, frischer Aufschnitt, Käse, Joghurt,
Obst, Orangensaft, Kaffee nach Wahl 14,00

IV. Le saumon qui rit - Lachsfrühstück

mit Dinkel-Brötchen, Kiri-Frischkäse & Lavendelhonig,
dazu frischer Saft nach Tagesangebot, 12,80

V. Galette Matinale - Frühstücksgalette

Bretonisch: mit Käse, Spiegelei und Bacon, Kaffee, Tee 12,80

Britannisch: mit Käse, Spiegelei, Bacon, Baked Beans, Tomate,
Champignons & Bratwürstchen, Kaffee oder Tee 15,80

VI. Végétalien Gourmand/ Veganes Schlemmerfrühstück-

Baguette, Brötchen, Marmelade, Avocadopüree & Tomate, Soyajoghurt,
veganer Käse, frisches Obst, frischer Orangensaft, Kaffee oder Tee 16,80

VII. Le petit Végétalien

Brötchen, Konfitüren, Avocado & Tomate, Kaffee oder Tee 8,80

Croissant extra beurre - franz. Butter-Croissant 2,00

Pain au chocolat - Original franz. Schoko-Brötchen 2,50

BLÉ NOIR

CAFÉ · BISTRO · CRÊPERIE

Entrées

.....

*Portion frisches Baguette mit Olivenöl
und dem Meersalz der Guérande* 3,50

Soupe à l'oignon
Hausgemachte Zwiebelsuppe, überbacken 7,20

Soupe du Jour
Suppe des Tages, saisonal & vegetarisch 5,50

Bouillabaisse
Südfranzösische Fischsuppe 7,80

Salade verte aux radis et poivrons rouges et jaunes -
Blattsalate mit Radieschen und bunter Paprika 8,50

Salade de tomates bio et oignons - Salat von Bio-Tomaten
und roten Zwiebeln 7,50

Salade verte avec fromage de chevre, et huile de graine de citrouille -
*Bunter Salat mit Sonnenblumenkernen,
warmen Ziegenkäse und Kürbiskernöl (klein 7,50)* 10,90

Pâté de campagne
*Leber - oder Bauernpastete mit französischem Baguette,
Cornichons und Dijon-Senf* 9,80

BLÉ NOIR

CAFÉ · BISTRO · CRÊPERIE

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 Salatbouquet

8,90

Tarte Provençale – provençalische Gemüsetarte

*Avec tomate, poivron, aubergine et courgette
Gemüsetarte aus Aubergine, Paprika, Zucchini & Tomate
mit knackigem Salat*

9,90

Plateau de fromages

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

klein 11,80

groß 14,80

BLÉ NOIR

CAFÉ · BISTRO · CRÊPERIE

Crêpes mit herzhaft klassischem Crêpeteig **Nos Crêpes Salées**

.....

<i>Fromage - mit Emmentaler und Gouda</i>	7,00
<i>Champignons, fromage - mit Champignons und Käse</i>	8,50
<i>Fromage frais, tomates - mit Frischkäse und Tomaten</i>	8,90
<i>Fromage, jambon - mit frischem Kochschinken von ausgewählten Kieler Schlachtereien, Käse</i>	9,00
<i>Fromage, jambon et épinard - mit Käse, Kochschinken und Bio-Spinat</i>	10,80
<i>Fromage, Champignons à la crème et herbes – mit Käse & Kräuter- Rahmchampignons</i>	11,80
<i>Blanquette de poulet, faite a la maison mit hausgemachtem Hühnerfrikassee und Käse</i>	14,00
<i>Ficelle Picarde - Crêpe avec fromage, jambon et duxelles, cuite au four - gerollter Crêpe mit Käse und Schinken gefüllt & mit Champignonfarce überbacken</i>	12,80

Zu allen Crêpes servieren wir ein kleines Salatbouquet.

BLÉ NOIR

CAFÉ · BISTRO · CRÊPERIE

Galettes de blé noir - herzhaft Buchweizencrepes , glutenfrei

Les Classiques - Die Klassiker

.....

Fromage - mit Gruyère, Emmentaler und Gouda 8,50

Fromage, tomates - mit Käse und Tomaten 9,50

Fromage Champignons- mit Rosé-Champignons
in Kräutern gebraten, Käse 11,50

Fromage frais, tomates - mit Frischkäse und Tomaten 11,50

Fromage, jambon -
mit frischem Kochschinken von ausgewählten Kieler
Schlachtereien, Käse 11,50

Fromage, jambon et épinard -
mit Käse, Kochschinken und Bio-Spinat 12,80

Épinard, oeuf - mit Bio-Spinat, Spiegelei und Käse 12,80

Complète (jambon, œuf, fromage) -
mit Kochschinken, Spiegelei und Käse 12,50

Complète PLUS -
« Complète » mit Champignons und Tomaten 14,50

La verte – avec fromage frais, avocat, tomates & fromage -
mit Frischkäse, Avocado und Tomate 14,50

Galettes de blé noir - herzhaft Buchweizencrepes , glutenfr

BLÉ NOIR

CAFÉ · BISTRO · CRÊPERIE

Les Galettes Gourmandes - Die Feinschmecker

L'Italienne - Die Italienische

Tomate, Mozzarella, Basilikum, Olivenöl 12,50

La Gauloise - Die Gallierin

Blanquette de poulet, faite a la maison
Hühnerfrikassee, Käse & Salatbouquet 14,50

La Fromagère

Roquefort, sauce crème, brisures de noix -
Roquefort, Käse-Sahne-Soße, Birnenspalten, Walnuss, Käse 14,80

La Normande - die Normannische

Sauce au cidre, salade verte, magret de canard & brisures de noix 15,20
Mit Apfel-Cidre-Rahm, grünem Salat, Streifen von der Entenbrust & gerösteten Walnüssen

La Forestière - Die Försterin

Lardons, champignons à la crème, confit d'oignon, fromage -
mit gebratenem Speck, Pilzen, Rotwein-Zwiebelkonfit und Gruyère 15,00

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

- mit Ziegenkäse, Weintrauben, Walnuss und Rotwein-Zwiebelkonfit 14,80

La Nordique - Die Nordische

Saumon fumé, crème fraîche, gratin dauphinois
Gefüllt mit geräuchertem Lachs, Crème Fraîche, Kartoffelgratin 15,50

... und dazu bieten wir jeden Tag eine „Galette des Tages“ an, die sich nach Wetter, Lust und Laune der Küche richtet...

BLÉ NOIR

CAFÉ · BISTRO · CRÊPERIE

Nos Crêpes-Dessert – Süße Crêpes

.....

<i>La Simple</i> - Ganz einfach <i>Crêpe au cannelle et sucre – mit Zimt & Zucker</i>	4,00
<i>La Jaune</i> - Die Gelbe <i>Crêpe au sucre et citron pressé - Puderzucker & Zitronensaft</i>	4,50
<i>La Confiture</i> <i>mit Honigkonfitüren aus dem Hause Alziari (Nizza)</i>	5,50
<i>La Casse-noisette</i> <i>mit Nutella</i>	4,50
<i>Suprême</i> : Mit Nutella & Banane	5,80
<i>La Caramel au beurre salée</i> <i>mit Karamel und gesalzener Butter</i>	6,50
<i>La Grand Marnier</i> <i>Crêpe au sucre et Grand Marnier - mit Zucker und Grand Marnier</i>	6,90
<i>La Bretonne</i> - Die Bretonische <i>mit Cidre, Apfelkompott, Calvados</i>	7,50
<i>La Divine Blé Noir</i> <i>mit Grand Marnier, Zartbitterschokolade von Callebaut & Orangenkonfitüre</i>	7,80
<i>La Rubis délicate - Der zarte Rubin</i> <i>mit weißer- und rötlicher Schokolade: „Ruby“ von Callebaut - einer rotfarbenen Kakaobohne & selbstgemachter Erdbeersoße</i>	7,80
<i>NEU! Sommercrêpe</i> - mit Heidelbeeren und Vanilleeis	7,80

BLÉ NOIR

CAFÉ · BISTRO · CRÊPERIE

Apéritif & Bière

Apéritif

Prosecco	0,1l	3,50
Crémant	0,1l	6,00
Ricard (Pastis) mit Wasser und Eis	2 cl	3,50
Pineau des Charentes	2 cl	3,50
Port Rosé auf Eis	5cl	4,800
Aperol Spritz	0,25 l	6,00
Lillet Wild Berry	0,25 l	6,00

Cidre

„Les trois Frères“ Cidre Fermier

Lokale Apfelsorten aus der Bretagne, Alternativ: Cidre Kérisac

Bolée - Tasse	0,25 l	3,80
Flasche	0,75 l	11,80
Krug 0,5 l	0,5 l	7,50

UNSER BESTER! - Der Champagner unter den Cidres:

„Chateau Lezergue“ Cidre Fermier

Feine Apfelsorten aus der Bretagne

Bolée - Tasse 0,25	0,25 l	4,50
Flasche	0,75 l	14,00
Krug 0,5 l	0,5 l	8,50

Bière - Bier

Carlsberg	Fl. 0,33 l	3,00
Staropramen	Fl. 0,33 l	3,50
Erdinger Hefeweizen oder alkoholfrei	Fl. 0,33 l	3,80
Lille Bier aus Kiel: Helles, Pils, Lager	Fl. 0,33 l	3,80
Lille Pale Ale	Fl. 0,33	4,00

Digéstitif

Cognac Otard	2 cl	4,50
Calvados	2 cl	3,80
Eau de Vie - Williams Birne -	2 cl	4,50

BLÉ NOIR

CAFÉ · BISTRO · CRÊPERIE

Nos Vins - Unsere Weine

.....

Les Blancs - Weißweine:

Côtes de Gascogne „Java“ blanc	Glas 0,2l	4,50
Colombard, Sauvignon Blanc, Ugni Blanc, fruchtig, fröhlich, Domaine Chiroulet	Fl. 0,75l	14,80

Languedoc blanc

Lebendig, saftig, Zitrusfrucht und orale Anklänge - Hecht & Bannier	Glas 0,2l	5,50
	Fl. 0,75l	18,60

Le Nez „Moments“ - Viognier du Languedoc

Argentiniische Leidenschaft und französisches Terroir mit Bouquet aus Aprikosen-, Pfirsich- und Akazienblüte.	Glas 0,2l	5,80
	Fl. 0,75l	19,80

Nos Rosés - Unsere Rosé-Liebliche:

Languedoc rosé	Glas 0,2l	5,00
Hecht & Bannier	Fl. 0,75l	16,50

Le Nez Moments Grenache Rosé

Mt Aromen von Erdbeeren & roten Früchten Angenehme Säure	Glas 0,2l	5,80
	Fl. 0,75	19,80

Réserve du Cochonnet, IGP Grenache

Unser beliebtester Rosé: „Der mit dem Schweinchen“	Glas 0,2l	6,20
	Fl 0,75	20,50

BLÉ NOIR

CAFÉ · BISTRO · CRÊPERIE

Nos Vins - Unsere Weine

Les Vins Rouges - Rotweine

Côtes de Gascogne „Java“ Rouge

<i>Merlot Cabernet Franc, Syrah, eine geniale Cuvée - Domaine Chiroulet</i>	<i>Glas 0,2l</i>	<i>4,50</i>
	<i>Fl. 0,75</i>	<i>14,80</i>

Languedoc rouge bio

<i>Dunkel, kräftiger Körper, saftig, ideal zu gereiftem Käse Hecht & Bannier</i>	<i>Glas 0,2l</i>	<i>5,50</i>
	<i>Fl. 0,75</i>	<i>16,80</i>

<i>Côtes du Rhône Rouge bio</i> , <i>Klassischer Vertreter seine Region,</i> <i>Glas 0,2</i>	<i>6,00</i>
<i>fruchtig, würzig, sehr bekömmlich - Marxen/Wein</i>	<i>Fl. 0,75</i> <i>18,90</i>

Le Nez Français Classic Rouge

<i>Syrah, Grenache Noir, Carignan, Mourvèdre</i>	<i>Glas 0,2l</i>	<i>6,50</i>
<i>Klassische südfranzösische Cuvée, fruchtig, würzig mit Pfeffernote</i>	<i>Fl. 0,75</i>	<i>20,00</i>

BLÉ NOIR

CAFÉ · BISTRO · CRÊPERIE

Boissons chaudes - heiÙe Getrânke

.....

<i>Espresso</i>	2,50
<i>Filterkaffee von Darboven „Mokka“</i>	2,00
<i>Café Crème</i>	3,00
<i>Cappuccino</i>	3,50
<i>Latte Macchiato</i>	3,80
<i>Chai Latte, div. Sorten</i>	3,80
<i>Bol du Café au lait</i>	4,00
<i>Eilles-Tee – div Sorten - 2 Tassen im Kännchen</i>	4,20
<i>Bol du Chocolat chaud – Heißer Kakao Caotina Noir (dunkle Schokolade)</i>	4,20

Gâteaux - Kuchen

Nous vous offrons nos gâteaux et tartes faits à la maison et des spécialités de pâtisserie française p.e. de la tarte au citron ou tarte aux pommes - n'hésitez pas à 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.

BLÉ NOIR

CAFÉ · BISTRO · CRÊPERIE

Boissons fraîches - Kalte Getränke

.....

<i>Orangina</i> (0,25l)	3,00
<i>Coca Cola/ -light</i> (0,2l) ¹	2,80
<i>Jus de pomme - Apfelsaft</i> direkt vom Obsthof (0,2l)	3,50
<i>Jus d'orange - Orangen-Direktsaft</i> mit Fruchtfleisch, (0,2l)	3,50
<i>Frisch gepresster Orangensaft</i>	4,80
<i>Mineralwasser Viva con Aqua :</i>	
- laut oder leise (0,33 l)	3,00
- laut oder leise (0,75 l)	5,90
<i>Karaffe stilles Wasser</i> , (ca. 1,0 ltr)	2,50
<i>Proviant Zitronenlimonade</i>	3,50
<i>Original Lütauer Rhabarberschorle</i> (0,33l)	3,50
<i>Original Lütauer Apfelschorle</i> (0,33l)	3,50
<i>Bionade</i> , diverse Sorten:	3,50
 <i>Frischer Saft</i>	
<i>hausgepresst nach Tagesangebot</i> (0,2l)	4,80