

## SPEZIALITÄTEN AUS DER DOSE

Wir servieren alle Spezialitäten mit Baguette, pikanter Sauce und wahlweise mit lauwarmen französischen Minikartoffeln oder mariniertem Blattsalat.



### SARDINES FROIDES (KALT)

14,00 €

### SARDINES CHAUDES (WARM)

16,00 €

### SARDINES SPEZIAL & JAHRGANG 2018-2022

18,00 €

### SARDINES JAHRGANG 2015-2017

21,00 €

### CHAMPAGNER

BÉATRICE BARON  
PRESTIGE BRUT

1 Glas 9,90 €

### CHAMPAGNER ROSÉ

BÉATRICE BARON  
ROSÉ

1 Glas 10,90 €



## SARDINEN

### SAINT-GEORGES (KALT) - DER KLASSIKER

In diesem Rezept wird die Feinheit des Fisches durch ein halbfruchtiges natives Olivenöl verstärkt welches die Grundlage für die Harmonie der Aromen bildet.

### 2 PIMENTS ET CITRON (KALT)

Eine scharfe Sardine, aber nicht zu scharf—subtil und ausgewogen. Die Chilischoten erweitern die Geschmackspalette während die Zitrone in Kombination mit dem nativen Olivenöl für die fruchtige Note sorgt.

### LUZIENNE (KALT)

Ein schmackhaftes Rezept, in dem die Sardine auf die Aromen des Bayonne-Schinkens trifft. Unterstrichen wird das Ganze mit Piment d'Espelette, um den baskischen Charakter zu betonen.

### PITOMAIL (KALT)

Georges Hilliet, der Gründer von la belle-iloise, kreierte diese Variante primär für sich selbst, aber es wurde daraus einer der Bestseller. Diese Tomatensardine ist mit Piment und Knoblauch verfeinert.

### ÉPICES AROMATES (KALT)

In diesem Rezept liefern Lorbeer und Nelke aromatische Noten, während Pfeffer und Chili einen Hauch von Würze hinzufügen. Alle Aromen werden in der leicht fruchtigen extra nativen Olive vereint, die das Fleisch der Sardinen imprägniert.

### CITRON (KALT)

Mit nativem Olivenöl überzogen und mit Zitronenscheiben verfeinert sorgt diese Kombination für eine frische Note und ein sonniges Bouquet an Aromen.

### À L'HUILE D'ARACHIDE (KALT)

In geschmacksneutralem Erdnussöl eingelegt, wodurch der volle Geschmack der Sardinen zur Geltung kommt.

### ÉPICES ORIENTALES (WARM)

Tomaten, rote Paprika, Kräuter, ein Hauch Knoblauch, Paprika, Kreuzkümmel, dazu ein wenig Chili... eine Reise für die Geschmacksnerven!

### SARRASIN ET AU BEURRE DE BARATTE (WARM)

Eingelegt in Butterschmalz mit Buchweizen stellen sie die moderne Version eines traditionellen Rezeptes dar.

### NANTAISE (WARM)

Eine Hommage an das Terroir von Nantes und die Loire.

Ein Spiel zwischen Frühgemüse (Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, und Petersilie) mit dem Wein Muscadet.

### BEURRE DE BARATTE (WARM)

Traditionell in Butterschmalz eingelegt mit einem Hauch von Zitrone.





## SARDINEN

### L'HUILE D'OLIVE VIERGE EXTRA PARFUMÉE À LA PERSILLADE (KALT-SPEZIAL-JAHRGANG)

Die Sardinen wurden in einem nativen Olivenöl extra zubereitet und konserviert, das mit Petersilie parfümiert ist und eine köstlich frische Note verleiht.



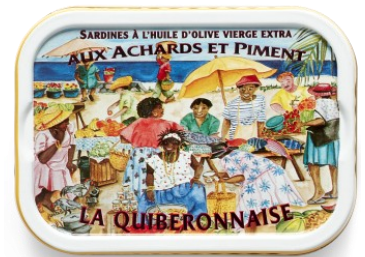
### SARDINES AUX 3 PIMENTS (KALT-SPEZIAL-JAHRGANG)

In diesem Rezept werden die Sardinen in nativem Olivenöl extra zubereitet und konserviert, das mit drei Chilischoten verfeinert wurde, um einen intensiven und zugleich herrlich würzigen Geschmack zu erzielen.



### ACHARDS ET PIMENTS (KALT-SPEZIAL-JAHRGANG)

In diesem Rezept werden unsere Sardinen in nativem Olivenöl extra zubereitet und konserviert, verfeinert mit Gewürzgurken und Chili. Eine köstliche Mischung, die für Frische und Würze sorgt. Perfekt für Liebhaber scharfer Gerichte.



### OLIVE ET CASSE-PIERRES (KALT-SPEZIAL-JAHRGANG)

Diese Sardine wird verfeinert mit Meerfenchel, auch „Casse-Pierre“ genannt, einer aromatischen Pflanze, die einen subtilen Anis- und Jodgeschmack verleiht und an unseren bretonischen Küsten gepflückt wird.

