

Tarif à emporter 2008-2009 - Rate "take away" 2008-2009 - dem mitzunehmenden Tarif 2008-2009

- 1. Aëlig = Sauce tomate cuisinée, préparation fromagère mozzarella (6,3 €)**
Tomatensauce, Käsezubereitung mit Mozzarella
Tomato sauce , mozzarella
- 2. Binig ~ Aëlig + jambon, crème (6,8€)**
Aëlig + Schinken, Crème fraîche
Aëlig + ham, fresh cream
- 3. Bleiza ~ Aëlig + jambon, champignons (6,8€)**
Aëlig + Schinken, Champignons
Aëlig + ham, fresh mushrooms
- 4. Dahud ~ Aëlig + jambon, champignons, crème, olives vertes (7,8€)**
Aëlig + Schinken, Champignons, Crème fraîche, grüne Oliven
Aëlig + ham, mushrooms, fresh cream, green olives
- 5. Breval ~ Aëlig + anchois, câpres, olives vertes (7,1 €)**
Aëlig + Sardellen, Kapern, grüne Oliven
Aëlig + anchovies, capers, green olives
- 6. Gireg ~ Aëlig + chorizo, oeuf (7,8€)**
Aëlig & Chorizo-Salami, Ei
Aëlig + chorizo sausage (fermented cured smoked sausage), egg
- 7. Gwenn ~ (sans sauce tomate) fromage, crème, petits lardons, oignons (6,8€)**
Käse, Crème fraîche, Speckwürfel, Zwiebeln
mozzarella, fresh cream, bacon, onions
- 8. Kadraz ~ Aëlig + jambon, chorizo (7,8€)**
Aëlig + Schinken, Chorizo-Salami
Aëlig + ham, chorizo sausage (fermented cured smoked sausage)
- 9. Flammig ~ Aëlig + chèvre, bleu d'Auvergne, emmental (8,3€)**
Aëlig + Ziegenkäse, Bleu d'Auvergne, Emmentaler
Aëlig + goat cheese, blue cheese of Auvergne, Swiss cheese
- 10. Flamm ~ Aëlig + chèvre, bleu d'Auvergne, emmental, fromage à raclette (9,3€)**
Aëlig + Ziegenkäse, Bleu d'Auvergne, Emmentaler, Raclette-Käse
Aëlig + goat cheese, blue cheese of Auvergne, Swiss cheese, raclette cheese
- 11. Fañchou ~ Aëlig + p. de terre, jambon, petits lardons, oignons, crème, reblochon (9,8€)**
Aëlig & Salzkartoffeln, Schinken, Speckwürfel, Zwiebeln, Crème, Reblochon
Aëlig + potatoe, ham, bacon, onions, fresh cream, reblochon cheese
- 12. Fañchig ~ Aëlig + p. de terre, jambon, oignons, crème, fromage à raclette (9,3€)**
Aëlig + Salzkartoffeln, Schinken, Zwiebeln, Crème fraîche, Raclette-Käse
Aëlig + potatoe, ham, onions, fresh cream, raclette cheese
- 13. Golven ~ Aëlig + chèvre, petits lardons, basilic (8,3€)**
Aëlig + Ziegenkäse, Speckwürfel, Basilikum
Aëlig + goat cheese, bacon, basil
- 14. Goulvenez ~ Aëlig + chèvre, oignons, olives vertes (8,3€)**
Aëlig + Ziegenkäse, Zwiebeln, grüne Oliven
Aëlig + goat cheese, onions, green olives
- 15. Goulwenig ~ Aëlig + chèvre, miel, amandes grillées (8,3€)**
Aëlig + Ziegenkäse, Honig, geröstete Mandeln
Aëlig + goat cheese, honey, roasted almonds
- 16. Gurvan ~ Aëlig + bleu d'Auvergne, crème, petits lardons (8,8€)**
Aëlig + Bleu d'Auvergne, Crème fraîche, Speckwürfel
Aëlig + blue cheese, fresh cream, bacon
- 17. Gwénola ~ Aëlig + bleu d'Auvergne, poire, crème (8,8€)**
Aëlig + Bleu d'Auvergne, Birne, Crème fraîche
Aëlig + blue cheese, pear, fresh cream
- 18. Gaëlig ~ Aëlig + pomme, camembert, raisins secs (8,8€)**
Aëlig & Apfel, Camembert, Rosinen
Aëlig + apple, camembert cheese, dry grapes
- 19. Maodan ~ Aëlig + oignons, saumon fumé, crème citronnée (10,3€)**
Aëlig + Zwiebeln, ger. Lachs, ZitronenCrème
Aëlig + onions, smoked salmon, lemon cream
- 20. Meven ~ Aëlig + sauce cuisinée de la mer, crevettes, pétoncles, St Jacques, moules (11,3€)**
Aëlig + Meeressauce mit Garnelen, Jakobsmuscheln, Miesmuscheln, St Jacques
Aëlig + sea sauce, shrimps, scallops, St Jacques, mussels
- 21. Madalenn ~ Aëlig + moules, crevettes, pétoncles, Saint Jacques, paillettes d'algues du Sillon, crème (11,3€)**
Aëlig + Miesmuscheln, Garnelen, Jakobsmuscheln, St Jacques, zarte Meeressalgen vom Sillon, Crème fraîche
Aëlig + shrimps, scallops, St Jacques, mussels, spangles of dried seaweeds from the Sillon de Talbert
- 22. Konan ~ Aëlig + boeuf bolognaise maison, poulet, crème, oeuf (9,8€)**
Aëlig + Sauce Bolognese, Hühnerfleisch, SenfCrème, Ei
Aëlig + homemade bolognese sauce, chicken pieces, fresh cream, egg
- 23. Argantaël ~ Aëlig + andouille (eine französische Wurstsorte, die ausschließlich aus Inneren hergestellt werden), Salzkartoffeln, körnige SenfCrème**
Aëlig + andouille (coarse-grained smoked meat made using pork, pepper, onions, wine, and seasonings), potatoe, french mustard cream
- 24. Padrig ~ Aëlig + merguez, champignons, olives vertes (8,3€)**
Aëlig + Merguez, Champignons, grüne Oliven
Aëlig + merguez (red, spicy sausage), mushrooms, green olives
- 25. Pereg ~ Aëlig + poulet, crème, miel, amandes effilées (8,8€)**
Aëlig + Hühnerfleisch, Crème fraîche, Honig, Mandeln
Aëlig + chicken pieces, fresh cream, honey, roasted almonds
- 26. Karadeg ~ Aëlig + boeuf bolognaise maison, chorizo, olives vertes (9,8€)**
Aëlig + Sauce Bolognese, Chorizo-Salami, grüne Oliven
Aëlig + homemaker bolognese sauce, chorizo sausage (fermented cured smoked sausage), green olives
- 27. Plezou ~ Aëlig + petits lardons, p. de terre, crème, oeuf (8,8€)**
Aëlig + Speckwürfel, Salzkartoffeln, Crème fraîche, Ei
Aëlig + bacon, potatoe, fresh cream, egg
- 28. Perezig ~ Aëlig + poulet, oignons, ananas, raisins secs, crème de curry (9,8€)**
Aëlig + Hühnerfleisch, Zwiebeln, Ananas, Rosinen, CurryCrème
Aëlig + chicken pieces, onions, pineapple, dry grapes, curry cream
- 29. Yannou ~ Aëlig + merguez, oeuf, olives vertes (8,8€)**
Aëlig + Merguez, Ei, grüne Oliven
Aëlig + merguez (red, spicy sausage), egg, green olives
- 30. Yannig ~ Aëlig + merguez, olives vertes, tomate fraîche, herbes de provence (8,3€)**
Aëlig + Merguez, grüne Oliven, frische Tomate, Kräuter der Provence
Aëlig + merguez (red spicy sausage), green olives, fresh tomatoe, aromatic herbs
- 31. Pedran ~ Aëlig + champignons, petits lardons, chorizo, olives vertes, crème, oeuf (10,8€)**
Aëlig + Champignons, Speckwürfel, Chorizo-Salami, grüne Oliven, Crème, Ei
Aëlig + mushrooms, bacon, chorizo sausage (fermented cured smoked sausage), green olives, fresh cream, egg
- 32. Levenez ~ Aëlig + ratatouille, herbes de provence, merguez (9,1€)**
Aëlig + Ratatouille (geschmortes Gemüsegericht der provenzalischen Küche Südfrankreichs), Kräuter der Provence, Merguez
Aëlig + ratatouille (traditional French Provençal stewed vegetable dish), aromatic herbs, merguez (red, spicy sausage)
- 33. Laouenan ~ champignons, maïs, poivrons, rondelles de tomate (7,3€)**
Aëlig + Champignons, Mais, Paprika, Tomatenscheiben
Aëlig + mushrooms, corn, green pepper, fresh tomatoe
- 34. Loeiz ~ Aëlig + ratatouille cuisinée, herbes de provence (8,3€)**
Aëlig + Ratatouille (geschmortes Gemüsegericht der provenzalischen Küche Südfrankreichs), Kräuter der Provence
Aëlig + ratatouille (traditional French Provençal stewed vegetable dish), aromatic herbs
- 35. Lidig ~ Aëlig + ratatouille cuisinée, petits lardons (8,8€)**
Aëlig + Ratatouille (geschmortes Gemüsegericht der provenzalischen Küche Südfrankreichs), Speckwürfel
Aëlig + ratatouille (traditional French Provençal stewed vegetable dish), bacon

Agrémentez votre pizza à votre goût :

viandes, oeuf, fromages & produits de la mer +1,5€, autres ingrédients +1€, pâte épaisse + 1€, mini pizza -1,5€

Erweitern Sie die Garnitur Ihrer Pizza nach Ihrem Geschmack :

Fleisch, Ei, Käse oder Meeresfrüchte : + 1.5 € * andere : + 1€ * Doppelt dicker Teig : +1€ * Mini-Pizza : (-1.5 €)

Modifications : meat, egg, cheese & seafood + 1,5€, other ingredients + 1€, thick paste : +1€, mini pizza : -1,5€

36. Lasagnes Budog ~ façon bolognaise du chef gratinée à la mozzarella (11€)

Bolognese nach Art des Chefs, mit Käse überbacken

homemade lasagna with homemade bolognese sauce and mozzarella on the top

37. Tartiflette Irlandaise ~ grâtin de p. de terres, saumon fumé, oignons, vin blanc, mozzarella (11€)

Salzkartoffeln, Zwiebeln, Weisswein, ger. Lachs, Käse Mozzarella

gratin of potatoes, smoked salmon, onions, white wine, with mozzarella on the top

38. Tartiflette savoyarde ~ grâtin de p. de terres, jambon, lardons, oignons, vin blanc, mozzarella, reblochon (11€)

Salzkartoffeln, Weisswein, Schinken, Speckwürfel, Zwiebeln, Crème, Käse Mozzarella, Käse reblochon

gratin of potatoes, ham, bacon, onions, white wine with mozzarella on the top

36. Lasagnes vegetalig ~ lasagne à la ratatouille gratinée à la mozzarella (11€)

Ratatouille (geschmortes Gemüsegericht der provenzalischen Küche Südfrankreichs), mit Käse überbacken

lasagna with ratatouille ((traditional French Provençal stewed vegetable dish)) and mozzarella cheese on the top