

Café) Brésil



FAMILIE MAURER

BAHNHOFPLATZ 9, PLACE DE LA GARE - 2501 BIEL/BIENNE
TEL 032 322 33 11 - www.cafebresil.ch - FAX 032 322 74 63

Les potages / Suppen

Potage du jour Tagessuppe	CHF 5.00
Potage de saison fait maison Saisonsuppe hausgemacht	CHF 5.00
Bouillon nature Klare Kraftbrühe	CHF 4.00
Bouillon à l'œuf Kraftbrühe mit Ei	CHF 5.00

Les salades / Salate

Salade verte Grüner Salat	CHF 7.00
Salade mêlée Gemischter Salat	CHF 9.00

Les poissons / Fischgerichte

Crevettes géantes à l'huile d'olive assaisonnées aux piments et à l'ail,
pain baguette à la française, salade mêlée
(temps de préparation 25 min.)

Riesencrevetten in Olivenöl, gewürzt mit Chili und
Knoblauch, Baguette-Brot französische Art, gemischter Salat
(Zubereitungszeit 25 Min.) CHF 28.00

**Filets de perche meunière
Eglifilets Müllerinart CHF 27.00

** Filets de sandre frits dans la pâte à bière, sauce tartare
Zanderfilets im Bierteig frittiert, Tataren-Sauce CHF 22.00

Garniture au choix: Pommes frites, riz ou pommes nature
Beilage nach Wahl: Pommes frites, Reis oder Salzkartoffeln

Les viandes / Fleischgerichte

Tartare de boeuf au Cognac, toasts et beurre			
Tatar vom Rind mit Cognac, Toasts und Butter	1 Port.	CHF	26.00
	1/2 Port.	CHF	20.00
Foie de veau et son jus aux fines herbes, rôtis dorés			
Kalbsleber im Saft mit Kräutern, goldbraune Rösti		CHF	21.00
** Escalope viennoise (veau)			
Wienerschnitzel, (Kalbfleisch)		CHF	29.00
Escalopes de porc panées, pommes frites			
Paniertes Schweinsschnitzel, Pommes frites		CHF	20.00
Piccata de porc, spaghetti sauce tomate			
Piccata (Schweinefleisch), Spaghetti an Tomatensauce		CHF	21.00
** Paillard de porc ou veau, sauce à la crème et aux champignons			
Schweins- oder Kalbsschnitzel an Pilzrahmsauce		CHF	20.00
		CHF	26.00
** Steak de porc, beurre aux fines herbes			
Schweinssteak mit Kräuterbutter		CHF	22.00
** Poitrine de poulet sauté, beurre Café de Paris,			
Gebratenes Pouletbrüstchen mit Café-de-Paris-Butter		CHF	20.00
** Cordon bleu de porc (temps de préparation 15 min.)			
Schweins-Cordon bleu (Zubereitungszeit 15 Min.)		CHF	24.00
Riz Casimir "traditionnel", émincé de poulet,			
sauce au curry et à la crème, garniture de fruits			
Riz Casimir traditionelle Art, geschnetztes Pouletfleisch			
an Curry-Rahmsauce mit Früchten garniert		CHF	20.00
** avec légumes du jour et garniture au choix:			
Pommes frites, pommes croquettes, pommes nature, rôtis, nouilles ou riz			
** mit Tagesgemüse und Beilage nach Wahl:			
Pommes frites, Kartoffelkroketten, Salzkartoffeln, Rösti, Nüdeli oder Reis			

Mini prix, maxi mets / Preisgünstig und gut

Saucisse à rôtir de veau, sauce aux oignons, rôtis dorés Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce, goldbraune Röstli	CHF 19.00
Rôtis dorés gratinés au fromage et oeuf sur le plat Goldbraun gebratene Röstli mit Käse überbacken, Spiegelei	CHF 16.00
Ailerons de poulet en corbeille (temps de prép. 15 min.) 6 pièces Pouletflügel im Körbli (Vorbereitungszeit 15 Min.) 6 Stück	CHF 14.00
Ailerons de poulet en corbeille avec pommes frites et sauce tartare (temps de préparation 15 min.) 6 pièces Pouletflügel im Körbli mit Pommes frites und Tataren-Sauce (Vorbereitungszeit 15 Min.) 6 Stück	CHF 18.00
Omelette au choix : jambon, fromage, fines herbes, légumes ou champignons Omelette nach Wahl: Schinken, Käse, Kräuter, Gemüse oder Pilze	CHF 11.00
Vol-au-vent maison, pommes frites Pastetli nach Art des Hauses, Pommes frites	CHF 17.00
Assiette de pommes frites Pommes frites im Teller	Portion CHF 8.00 1/2 Portion CHF 6.00

Fromage / Käse

Croûte au fromage nature	CHF. 16.00 avec oeuf	CHF 17.00
Käseschnitte natur	CHF 16.00 mit Ei	CHF 17.00
Fondue au fromage à l'ail et à l'échalote		
Käsefondue mit Knoblauch und Schalotten		CHF 22.00
Raclette, toujours le jeudi + vendredi soir (hiver)	À discrétion	CHF 25.00
Raclette, jeden Donnerstag + Freitag Abend (Winter)	Portion	CHF 6.80

Spaghetti

Spaghetti aglio, olio e peperoncino : à l'huile d'olive, ail, et chili		
aglio, olio e peperoncino: Olivenöl, Knoblauch und Chili		
Spaghetti all arrabiata		
Spaghetti all arrabiata		
Spaghetti à la mode du chef: Sauce tomate, olives, câpres et légumes		
à la mode du chef: Tomatensauce mit Oliven, Kapern und Gemüse		
Spaghetti bolognaise: Sauce bolonaise (viande de bœuf)		
Bologneser Art: Bologneser-Sauce (Rindfleisch)		
Spaghetti carbonara: jambon, œuf et crème fraîche		
carbonara: Schinken, Ei und Rahm		
	Portion	CHF 16.00
	1/2 Portion	CHF 14.00
Spaghetti NAPOLI	Portion	CHF 13.00
Spaghetti NAPOLI	1/2 Portion	CHF 11.00



Assiette pour nos enfants jusqu'à 12 ans)
Kinderteller (bis 12 Jahren)

Tranche de porc panée, pommes frites
Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes frites

Spaghetti bolognaise
Spaghetti Bologneser Art

Spaghetti Napoli
Spaghetti Napoli



CHF 10.00

Provenance de nos viandes:

Boeuf:	Amérique du Sud* / Suisse
Poulet:	Allemagne / Suisse
Porc:	Suisse
Veau:	Suisse
Agneau:	Australie, Nouvelle-Zélande ou Suisse

Les pays d'origine des viandes qui diffèrent de l'offre du jour sont mentionnés directement sur le plat correspondant.

- * La viande peut être produite avec des antibiotiques et/ou d'autres produits antimicrobiens qui favorisent le rendement.
- ** La viande peut être produite avec des hormones qui favorisent le rendement.

Unser Fleisch kommt aus:

Rind:	Südamerika* / Schweiz
Poulet:	Deutschland / Schweiz
Schwein:	Schweiz
Kalb:	Schweiz
Lamm:	Australien, Neuseeland oder Schweiz

Abweichende Herkunftsländer von Fleischwaren auf dem Tagesangebot werden direkt beim betreffenden Gericht erwähnt.

- * Das Fleisch kann mit Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein.
- ** Das Fleisch kann mit Hormonen als Leistungsförderer erzeugt worden sein.

Nos spécialités / unsere Spezialitäten

Mini-Chateaubriand, Sauce béarnaise

Pommes allumettes

Garniture de légumes

Mini-Chateaubriand, Bearner Sauce

Streichholzkartoffeln

Gemüse garnitur

CHF 27.00

Rumpsteak

Beurre Café de Paris

Pommes frites

Rumpsteak,

Café-de-Paris Butter

Pommes frites

CHF 21.00

Entrecôte (bœuf) grillée

Beurre Café de Paris ou Sauce béarnaise

Pommes allumettes

Garniture de légumes

Entrecôte (Rind) grilliert,

Café-de-Paris Butter oder Bearner Sauce

Streichholzkartoffeln

Gemüse garnitur

CHF 29.00