



RESTAURANT & BAR

Voorjaar 2017



Aperitief

Cremant	6.50
Kir blanc	5.00
Kir pétillant (bruis)	7.50
Martini	3.50
Picon bière	3.00
Ricard/Pernod	4.50
Campari	4.50
Pineau	6.50

Snacks

Groene gekruide olijven.....	5.50
Stokbrood met aioli.....	5.50
Stokbrood met bio-olijfolie en zeezout.....	5.00
Spaanse droge worst, brood...	7.50
Bitterballen.....	6.50
Garnalenkroketjes.....	8.00

Plateau LEF (Franse kazen, Spaanse droge worst, groene olijven, aioli en stokbrood).... 20.00

Plat du jour

12.50

Maandag t/m donderdag
tussen 17 en 19 uur

OP=OP

V = vegetarisch

.....
We werken zoveel mogelijk met verse produkten. Het kan gebeuren dat gedurende de avond gerechten beperkt of niet meer voorradig zijn.

.....
Heeft u een allergie? Meld het ons.

les entrées

Aardappel knoflooksoep (met gerookte zalm + 2.00) (v).....	6.50
Oeufs durs mayonnaise, hardgekookte eieren met Franse mayonaise (v).....	5.00
Halve avocado gevuld met garnalen, appel en sherrymayonaise.....	9.50
Vitello tonnato, kalfsfricandeau met tonijnmayonaise en kappertjes.....	8.50
Escargots (6 stuks) met knoflookboter uit de oven.....	9.50
Salade Caprese, pruimtomaatjes, buffelmozzarella, basilicum (v).....	8.50
Wisselend voorgerecht.....	

les salades

	klein	groot
Salade au Chèvre chaud met een warm geitenkaasje, druiven, pruimtomaatjes, croûtons, walnoten en vinaigrette (v).....	10.00	19.00
Salade la Rochelle met garnaaltjes, tonijn, gerookte zalm, pruimtomaatjes, gekookt ei, croûtons en vinaigrette.....	13.00	24.50

les plats

Hele zeebaars van de grill met een verse groene kruidensalsa, bospeen en frites.....	23.00
Fricassée de poulet, kip in room, citroen en verse dragon, krieltjes.....	18.00
Steak du boeuf (200 gr) van de grill met haricots verts, frites en een keuze uit: naturel, knoflookboter of groene pepersaus.....	21.50
Confit de canard , gekonfijte eendenboutjes met peterseliekrieltjes en een salade.....	21.50
Gnocchi met gesmoorde venkel, courgette, mascarpone en peterselie (v).....	16.00
Gegrilde beenham met mosterdmayonaise, frites en een salade.....	17.00
Wisselend hoofdgerecht.....	

les desserts

Crème brûlée.....	5.50
Mousse au chocolat.....	5.50
Banane Royale	5.50
Bonbons van Leonidas (5 stuks).....	5.50
Tarte tatin van ananas met een bolletje kokosijs.....	5.50
Kaasassortiment	vanaf 9.00
Wisselend nagerecht.....	



MENU DU MARCHÉ



Een wisselend 3-gangen menu



MENU ROYAL



34.50

Halve avocado gevuld met garnalen, appel en sherrymayonaise

of

Vitello tonnato, kalfsfricandeau met tonijnmayonaise en kappertjes

Steak du boeuf (200 gr) van de grill met haricots verts, frites en een keuze uit: naturel, knoflookboter of groene pepersaus

of

Hele zeebaars van de grill met een verse groene kruidensalsa, bospeen en frites

Crème brûlée

of

Mousse au chocolat

MENU RAPIDE 25.00

-geserveerd in circa 1 uur-

Oeufs durs mayonnaise, hardgekookte eieren met Franse mayonaise

Gegrilde beenham van de grill met mosterdmayonaise, frites en een salade

Banane Royale

MENU ENFANT 13.50

Hardgekookt ei met mayonaise

Biefstukje met frites en sperzieboontjes

of

Gepaneerd visfiletje met frites en sperzieboontjes

Kinderijsje met mini spekkies

Wijziging van garnituur 1.00, extra frites 4.50, extra salade 5.00, extra haricots verts 5.00, extra bospeen 5.00, extra stokbrood 3.00, extra peterseliekrieltjes 5.00