



RESTAURANT & BAR

herfst 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

Groene asperges met ei, anjovis en vinaigrette.....	8.50
Oeufs durs mayonnaise, hardgekookte eieren met Franse mayonaise (v).....	5.00
Halve avocado gevuld met garnalen, appel en sherrymayonaise.....	9.50
Geroosterde tomaat-paprikasoep met basilicumolie (v).....	6.50
Escargots (6 stuks) met knoflookboter uit de oven.....	9.50
Caviar Baeri (10 gram) met blini en ei.....	16.00
Wisselend voorgerecht.....	

les salades

	voor/hoofd
Salade au Chèvre chaud met een warm geitenkaasje, druiven, pruimtomaatjes, croûtons, walnoten en vinaigrette (v).....	10.00 19.00
Salade Landaise met gesiers, aardappeltjes, pruimtomaatjes, gekookt ei, croûtons en vinaigrette	9.50 18.00

les plats

Zeeuwse mosselen met room, knoflook en verse tijm, frites.....	19.50
Steak de boeuf (200 gr) van de grill met knoflookboter of pepersaus, groentes en frites.....	21.50
Confit de canard , gekonfijte eendenboutjes met knoflookjus, groentes en frites.....	21.50
Hele zeebaars van de grill met een verse groene kruidensalsa, frites en salade.....	23.50
Geroosterde spiesjes van kippendijtes, citroen/oregano olie, kikkererwtensalade met munt en feta.....	16.50
Wisselend hoofdgerecht.....	
Zwitserse kaasfondue met uitgebreid brood- en groentegarnituur in de smaken: naturel, pikant, blauwe kaas (+2.50), geitenkaas (+2.50) vanaf 2 personen te bestellen	19.00

les desserts

Crème brûlée.....	5.50
Mousse au chocolat.....	5.50
Dame blanche.....	6.50
Bonbons van Leonidas (5 stuks).....	5.50
Panna cotta met aardbeien.....	6.50
Kaasassortiment	vanaf 9.00
Wisselend nagerecht.....	



MENU DU MARCHÉ



Wisselen drie-gangen menu



MENU ROYAL



35.00

Halve avocado gevuld met garnalen, appel en sherrymayonaise

of

Groene asperges met ei, anjovis en vinaigrette

Steak de boeuf (200 gr) van de grill met knoflookboter of pepersaus, groentes en frites

of

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

Crème brûlée

of

Mousse au chocolat

MENU RAPIDE 27.50

-geserveerd in circa 1 uur-

Geroosterde tomaat-paprikasoep (v)

Geroosterde spiesjes van kippendijtes, citroen/oregano olie, kikkererwtensalade met munt en feta

Panna cotta met aardbeien

MENU ENFANT 13.50

Hardgekookt ei met mayonaise

Biefstukje met frites en groentes

of

Gepaneerde visburger met frites en groentes

Kinderijsje met mini spekkies

Wijziging van garnituur 1.00, extra frites 4.50, extra salade 5.00, extra groentes 5.00, extra stokbrood 3.00, extra kikkererwtensalade met munt en feta 7.50