



## 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.....	5.00
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
<b>Plateau LEF</b> (Franse kazen, Spaanse droge worst, groene olijven, aioli en stokbrood)....	19.50

### Plat du jour

12.50

Maandag t/m donderdag  
tussen 17 en 19 uur

OP=OP

V = vegetarisch

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

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

## les entrées

Kreeftenbisque.....	9.50
Oeufs durs mayonnaise, hardgekookte eieren met Franse mayonaise (v).....	5.00
Halve avocado gevuld met roze garnaltjes, appel en sherrymayonaise.....	9.50
Notenpaté met uiencompôte.....	8.50
Escargots (6 stuks) met knoflookboter uit de oven.....	9.50
Franse uiensoep met croûtons, Gruyère en Pastis (v).....	6.50
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 .....	11.00 20.00

## les plats

Steak de boeuf (200 gr) van de grill met knoflookboter of pepersaus, groentes en frites.....	21.50
Vlaamse runderstoof met bruin bier en stroop, aardappelpuree.....	19.00
<b>Confit de canard</b> , gekonfijte eendenboutjes met knoflookjus, groentes en frites.....	21.50
Hele zeebaars van de grill met een frisse groene kruidensalsa, frites en salade.....	23.00
Macaroni met gebakken shiitake, champignons en cantharellen, Gruyère en salade (v).....	17.50
Zwitserse kaasfondue met uitgebreid brood- en groentegarnituur in de smaken: naturel, pikant, blauwe kaas (+2.50), geitenkaas (+2.50) <b>vanaf 2 personen te bestellen</b> (v).....	19.00
Wisselend hoofdgerecht.....	

## les desserts

Crème brûlée.....	5.00
Chocolade moulleux met een bol vanille ijs.....	5.50
Profiterolles met een bol cassis ijs en chocoladesaus.....	6.50
Bonbons van Leonidas (5 stuks).....	5.50
Karamel panna cotta.....	5.50
<b>Kaasassortiment</b> .....	vanaf 8.50
Wisselend nagerecht.....	



## MENU DU MARCHÉ



Wisselend drie-gangenmenu



## MENU ROYAL



33.50

Notenpaté met uiencompôte

of

Halve avocado gevuld met garnalen, appel en sherrymayonaise

\*\*\*\*\*

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

Caramel panna cotta

## MENU RAPIDE 27.50

-geserveerd in circa 1 uur-

Franse uiensoep met Pastis (v)

\*\*\*\*\*

Macaroni met gemengde paddestoelen, Gruyère en salade (v)

\*\*\*\*\*

Chocolade moulleux met een bol vanille ijs

## 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 4.00, extra salade 5.00, extra groentes 5.00, extra stokbrood 3.00, extra aardappelpuree 4.00