



## RESTAURANT & BAR

Winter 2018



### 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

Bisque d'Homard, romige kreeftensoep met kleine garnaltjes en peterselie.....	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
Gebakken bloedworst (van het Livar kloostervarken) met gekarameliseerde appeltjes.....	9.00

## 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 .....	11.50 21.00

## les plats

Bavette de boeuf (200 gr) van de grill met knoflookboter of pepersaus, groentes en frites.....	21.50
Coq au vin met peterselie-krieltjes uit de oven.....	19.50
<b>Confit de canard</b> , gekonfijte eendenboutjes met knoflookjus, groentes en frites.....	21.50
Gebakken zalmfilet met rode bieten salade, mierikswortel en krieltjes uit de oven.....	21.00
Tartiflette, ovengerecht uit de franse Alpen met aardappel, ui, vegetarisch spek en Reblochon, 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
Cassoulet, Franse boeren witte bonenschotel met tomaat, worst, spek en een eendenboutje.....	21.50

## les desserts

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

## MENU DU MARCHÉ 33.50

Gebakken bloedworst (van het Livar kloostervarken) met gekarameliseerde appeltjes  
\*\*\*\*\*  
Cassoulet, Franse boeren witte bonenschotel met tomaat, worst, spek en een eendenboutje  
\*\*\*\*\*  
Flan pâtissier met frambozencoulis

## MENU ROYAL 33.50

Notenpaté met uiencompôte  
of  
Halve avocado gevuld met garnalen, appel en sherrymayonaise  
\*\*\*\*\*  
Bavette de boeuf (200 gr) van de grill met knoflookboter of pepersaus, groentes en frites  
of  
Gebakken zalmfilet met rode bieten salade, mierikswortel en krieltjes uit de oven  
\*\*\*\*\*  
Crème brûlée  
of  
Chocolade moulleux met een bol vanille ijs

## MENU RAPIDE 27.50

-geserveerd in circa 1 uur-

Franse uiensoep met Pastis (v)  
\*\*\*\*\*  
Tartiflette, ovengerecht uit de franse Alpen met aardappel, ui, vegetarisch spek en Reblochon, salade (v)  
\*\*\*\*\*  
Karamel panna cotta

## 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 peterselie krieltjes 5.00