



RESTAURANT & BAR

Lente 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

Gemarineerde olijvenmix.....	5.50
Stokbrood met aioli.....	5.50
Stokbrood met bio-olijfolie en zeezout.....	5.50
Warm knoflookbrood.....	5.50
Bitterballen.....	6.50
Garnalenkroketjes.....	8.00
Plateau LEF (3 kazen, paté, olijvenmix en stokbrood).....	19.50
Plateau Familjar (bitterballen, 3 franse breekworstjes, aioli en brood).....	16.50

Perrier
fles 75 cl 6.00

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

Soupe de poissons de Marseille met rouille en geroosterd brood.....	8.00
Gegrilde merguez worstjes met Harissa.....	8.00
Halve avocado gevuld met roze garnaltjes, appel en sherrymayonaise.....	9.50
Boerenpaté met cornichons en zilveruitjes.....	7.50
Salade Caprese met échte buffelmozzarella (v).....	7.00
Escargots (6 stuks) met knoflookboter uit de oven.....	9.50
Wisselend voorgerecht.....	

les salades

		voor/hoofd
Salade au Chèvre chaud met een warm geitenkaasje, druiven, pruimtomatjes, croûtons, walnoten en vinaigrette (v).....	10.00	19.00
Salade Santé met gegrilde groente, walnoten, zongedroogde tomaten en vinaigrette (v).....	8.00	15.00

les plats

Bavette de boeuf (200 gr) van de grill met knoflookboter of groene pepersaus, groente en frites.....	21.50
Hele dorade gestoofd in een pannetje met frisse groente en citroen.....	22.00
Confit de canard , gekonfijte eendenboutjes met gepofte knoflookjus, peterselie-krieltjes en salade.....	21.50
Camembert uit de oven met verse kruiden, brood en een rucola salade (v).....	19.50
Gestoofde lamsschouder (van het Texels polderlam) met Kalamata olijven en krieltjes.....	22.50
Spaghetti al Pesto alla Genevese met courgette en zongedroogde tomatjes (v).....	16.50
Wisselend hoofdgerecht.....	

les desserts

Crème brûlée.....	5.50
Chocolade moulleux met een bol vanille-ijs.....	5.50
3 smaken sorbet-ijs met slagroom.....	7.50
Bonbons van Leonidas (5 stuks).....	6.00
Kokos Panna Cotta met passievruchtencoulis.....	5.50
Kaasassortiment	vanaf 8.50
Wisselend nagerecht.....	



MENU DU MARCHÉ



Wisselend drie-gangenmenu



MENU ROYAL



33.50

Boerenpaté met cornichons en zilveruitje

of

Halve avocado gevuld met garnalen, appel en sherrymayonaise

Bavette de boeuf (200 gr) van de grill met knoflookboter of groene pepersaus, groente en frites

of

Hele dorade gestoofd in een pannetje met frisse groente en citroen

Crème brûlée

of

Chocolade moulleux met een bol vanille-ijs

MENU RAPIDE 27.50

-geserveerd in circa 1 uur-

Salade Caprese met échte buffelmozzarella (v)

Spaghetti al Pesto alla Genevese met courgette en zongedroogde tomatjes (v)

Kokos panna cotta met passievruchtencoulis

MENU ENFANT 13.50

Klein bordje paté

of

Mini salade Caprese (v)

Biefstukje met frites en groente

of

Spaghetti pesto met tomatjes (v)

Kinderijsje

Wijziging van garnituur 1.00, extra frites 4.50, extra salade 5.00, extra groente 5.00, extra stokbrood 3.00, extra peterselie-krieltjes 5.00 extra spaghetti 3.50