



RESTAURANT & BAR

Zomer 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

Geroosterde tomaat-paprika soep met basilicumolie (v).....	6.50
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
Rode bietjes met geitenkaas, verse oregano en vinaigrette (v).....	7.50
Escargots (6 stuks) met knoflookboter uit de oven.....	9.50

les salades

		voor/hoofd
Salade Perigordine met gebakken eendenmaagjes, gekonfijte eendenbout, croutons en vinaigrette.....	10.00	20.00
Salade Santé met gegrilde groente, walnoten, zongedroogde tomaten en vinaigrette (v).....	8.00	16.00
Salade au Chèvre chaud met een warm geitenkaasje, druiven, pruimtomaatjes, croûtons, walnoten en vinaigrette (v).....	9.00	18.00

les plats

Bavette de boeuf (200 gr) van de grill met knoflookboter of groene pepersaus, groente en frites.....	21.50
Gegrilde hele zeebaars met salsa verde, frites en salade.....	23.50
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
Parijs scharrelkippetje uit de oven met citroen en tijm, frites en salade.....	22.50
Spaghetti aglio e olio Peperoncino met pruimtomaatjes en rucola (v).....	15.50

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

MENU DU MARCHÉ

Zie onze krijtborden voor het menu van vandaag

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
Gegrilde hele zeebaars met salsa verde, frites en salade

Crème brûlée
of
Chocolade moulleux met een bol vanille-ijs

MENU RAPIDE 27.50

-geserveerd in circa 1 uur-

Rode bietjes met geitenkaas, verse oregano en vinaigrette (v)

Spaghetti aglio e olio Peperoncino met pruimtomaatjes en rucola (v)

Kokos panna cotta met passievruchtencoulis

MENU ENFANT 13.50

Klein bordje paté
of
Tomaat-paprika soep (v)

Biefstukje met frites en groente
of
Spaghetti met tomaatjes, rucola en olijfolie

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