



## Lunchkaart tot 16 uur (dinerkaart z.o.z.)

### om te delen

<b>Pain de Campagne</b> met olijfolie en grof zeezout	6,50	<b>Le Bitterbal</b> 6 stuks met mosterd	7,50
<b>Pain de Campagne</b> met verse kruiden aioli	6,50	<b>Frites Ohlala!</b> met Parmezaanse kaas en Andalousesaus	9,50
<b>Rillettes met brood</b>	10,50	<b>Camembert bites</b> 8 stuks met balsamico-appelstroop	7,50
<b>Sardientjes in blik</b> pikant of naturel, brood	7,50	<b>Gambakroketjes</b> 6 stuks met aioli	9,50
<b>Crudités</b> rauwe groentes om te dippen	7,50	<b>Calamares met aioli</b>	15,90
<b>Saucisson sec</b> zelf snijden	9,50	<b>Flammkuchen Classique</b> crème fraîche, spekjes, rode ui, kaas	14,90
<b>Kaasbordje</b> Camembert, Petit Doruvel, Roquefort	9,50	<b>Flammkuchen Vega</b> crème fraîche, pesto, savooiekool, rode ui, kaas	14,90
<b>Grote groene olijven</b>	5,80		
<b>Falafel</b> 6 stuks met Andalousesaus	7,50		

### aperitief

Crémant  
Aperol Spritz  
Kir blanc  
Kir pétillant  
Picon vin blanc  
Gin & tonic  
Mojito  
Pastis  
Negroni

### WIJN

Sauvignon blanc,  
Famille Dubard,  
Frankrijk 5,90/26,00

Gewürtztraminer,  
Frankrijk 6,50/29,00

Viognier, Corette,  
Frankrijk 33,00

Merlot/Malbec,  
Famille Dubard,  
Frankrijk 5,90/26,00

Côtes du Rhône, Famille  
Perrin, Frankrijk 35,00

Brouilly, Domaine  
Coudert, Frankrijk 42,00

dessertwijn 6,50  
PX

### lunchgerechten (zaterdag + zondag)

#### Open toast:

<b>Falafel</b> sla, tomatensalsa, koriander, Andalousesaus	12,50
<b>Santé</b> avocado, tomatensalsa, sla, ei, pesto (met gerookte forel +3,50)	13,50
<b>Parisiëne</b> steak tartaar, tomatensalsa, sla, eitje	17,50
<b>Croque Monsieur</b> ham, kaas, prei, bechamel (met frites +2,50)	9,50
<b>Rundvleeskroket op brood</b> met frites	8,50
<b>Steak frites</b> met truffelsaus of kruidenboter, geroosterde groentes, frites	24,50
<b>Salade LEF</b> gebakken spekjes, Roquefort, avocado, haricots verts, walnoten	20,50

### kaasfondue Matinée (zaterdag en zondag)

#### LEF kaasfondue

met brood- en groentegarnituur, keuze uit de smaken:

naturel	<del>24,50</del> pp	→	19,50 pp (tot 16 uur)
truffel	+2,50 pp		
blauwe kaas	+2,50 pp		

wijntip: Gewürtztraminer

### desserts

<b>LEF Franse appelbol</b> met slagroom	4,90
<b>Tarte au pistache</b> bakkersroom, pistachenootjes, blauwe bessen	6,90
<b>Bonbons van Leonidas</b> 5 stuks, van alles wat	7,50

LEF  
KADOBON

leuk te geven,  
leuk te krijgen

Heeft u een dieet?  
Meld het ons