

zondag 4 februari 2024

Le Menu

HUÎTRES & FRUITS DE MER

Escargots à la Bourguignonne <i>6 of 12 wijngaardslakken in kruidenboter</i>	12.5 / 23.5
Fine Claires <i>Citroen, sjalotten azijn 6 of 12 stuks</i>	21.- / 40.-
Crabe Royal <i>Koningskrab met citroenmayonaise</i>	25.-
Homard <i>Kreeftenstaart met tomatenschuim</i>	25.-
Crevettes <i>Salade garnalen</i>	12.5
Petite Bisque <i>Huisgemaakte kreeftensoep</i>	9.-
Ociëtra Caviar <i>10 gram van Persian Caviar</i>	25.-

PETIT PLATS À PARTAGER

Paté de Saison <i>Paté met chutney</i>	12.5
Rillettes de Canard <i>Huisgemaakte eenderillette</i>	11.5
Poitrine de Porc <i>Buikspek van de Green Egg</i>	9.-
Steak Tartare Préparé <i>Runderhaas klassiek geserveerd</i>	12.5
Foie Gras <i>Gebakken appel en brioche</i>	17.5
Camembert au Four <i>Uit de oven met honing en noten</i>	11.5

Geserveerd met vers brood

C'est la vie
Café Manger

zondag 4 februari 2024

Le Menu

LES PLATS PRINCIPAUX

Confi de Canard <i>Eendenbout met mosterdjus</i>	22.5
Bavette Saignant <i>Runderbavette met onze eigen jus d'veau</i>	35.-
Skrei de Norvège <i>Witvis uit Noorwegen met saus van citroen</i>	32.-
Chou-fleur avec Pierre Robert <i>Bloemkool met romige kaas uit de oven</i>	22.5

SUPPLÉMENTS

Pain <i>Vers brood</i>	5.-
Salade Verte <i>Frisse salade met vinaigrette</i>	5.5
Haricots Verts <i>Gegaard in Café de Paris boter</i>	6.-
Frites <i>Met huisgemaakte citroenmayonaise</i>	5.-

LES DESSERTS

Tarte de BonBoDa <i>Keuze uit Roodfruit, Mango, Appel, Chocolade, Amandel</i>	6.5
Plateau de Fromages <i>Kaas 5 stuks met chutney en notenbrood</i>	15.5

C'est la vie
Café Manger