



RESTAURANT & BAR

zomer 2017



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.....	5.50
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
Plateau LEF (Franse kazen, Spaanse droge worst, groene olijven, aioli en stokbrood)....	20.00

Plat du jour

12.50

Dinsdag t/m donderdag
tussen 17 en 19 uur

OP=OP

V = vegetarisch

.....
We werken zoveel mogelijk met verse produkten. Het kan gebeuren dat gedurende de avond gerechten beperkt of niet meer voorradig zijn.

.....
Heeft u een allergie? Meld het ons.

les entrées

Groene asperges met ei, anjovis en vinaigrette.....	8.50
Oeufs durs mayonnaise, hardgekookte eieren met Franse mayonaise (v).....	5.00
Halve avocado gevuld met garnalen, appel en sherrymayonaise.....	9.50
Geroosterde tomaat-paprikasoep met basilicumolie (extra ham + 2.00) (v).....	6.50
Escargots (6 stuks) met knoflookboter uit de oven.....	9.50
Caviar Baeri (10 gram) met blini en ei.....	27.00
Wisselend voorgerecht.....	

les salades

		voor/hoofd
Salade au Chèvre chaud met een warm geitenkaasje, druiven, pruimtomaatjes, croûtons, walnoten en vinaigrette (v).....	10.00	19.00
Salade de l'été met brie, perzik, ham, pruimtomaatjes, gekookt ei en vinaigrette.....	11.00	21.00

les plats

Spaghetti aglio, olio e peperoncino met mosselen, gamba's, tomaat en verse peterselie.....	19.50
Steak du boeuf (200 gr) van de grill met knoflookboter of pepersaus, groentes en frites.....	21.50
Confit de canard , gekonfijte eendenboutjes met knoflookjus, groentes en frites.....	21.50
Hele zeebaars van de grill met een verse groene kruidensalsa, frites en salade.....	23.50
Marokkaanse groentetajine met couscous (extra merguez + 4,50) (v).....	17.00
Geroosterde spiesjes van kippendijtes, citroen/oregano olie, kikkererwtensalade met munt en feta.....	16.50
Wisselend hoofdgerecht.....	

les desserts

Crème brûlée.....	5.50
Mousse au chocolat.....	5.50
Pêche Melba.....	6.50
Bonbons van Leonidas (5 stuks).....	5.50
Panna cotta met aardbeien.....	6.50
Kaasassortiment	vanaf 9.00
Wisselend nagerecht.....	



MENU DU MARCHÉ



Een wisselend 3-gangen menu



MENU ROYAL



35.00

Halve avocado gevuld met garnalen, appel en sherrymayonaise

of

Groene asperges met ei, anjovis en vinaigrette

Steak du boeuf (200 gr) van de grill met knoflookboter of pepersaus, groentes en frites

of

Hele zeebaars van de grill met een verse groene kruidensalsa, frites en salade

Crème brûlée

of

Mousse au chocolat

MENU RAPIDE 27.50

-geserveerd in circa 1 uur-

Geroosterde tomaat-paprikasoep (extra ham + 2.00) (v)

Marokkaanse groentetajine met couscous

(extra merguez + 4,50) (v)

Panna cotta met aardbeien

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 4.50, extra salade 5.00, extra groentes 5.00, extra stokbrood 3.00, extra, spaghetti AOP 6.00, extra kikkererwtensalade met munt en feta 7.50