

Keuzemenu april

Woensdag tot en met zondag tussen 16.00 en 20.00
Menu is op traiteurbasis. U hoeft thuis alleen op te warmen.

APPETIZERS

Boeren brood 2 personen met aioli, gezouten boter en olijven	6
Geay oesters per stuk met citroen en klassieke vinaigrette	4,50
Kaviaar met blini's en crème fraîche	25

VOORGERECHTEN

Steak tartaar met brioche toast en gerookte mayonaise	12,50
Zalm met zoetzure komkommer, dille emulsie en krokante aardappel	12,50
Knolselderij-venkel soep met lavas olie	9,50
supplement Noorse garnaal	+ 3

HOOFDGERECHTEN

Lamsnek met vadouvan, aardappel mousseline, ratatouille en lamsjus	21,50
Zeewolffilet met gegrilde groene groentes, gestoofde appel, crème van erwt en witte wijnsaus	22,50
Quiche gevuld met groentes en gruyère, met een frisse salade en citrus vinaigrette	19,50

DESSERTS

Claufoutis met blauwe bessen, hangop en munt	9,50
Rabarbermousse met meringue en sous vide rabarber	9,50
Trifle met panna cotta van yoghurt, crumble deeg, sinaasappelgel en geroosterde noten	8,50

KAAS

Franse en Friese kazen met noten-vruchten toast en huisgemaakte jam.	12,50
---	-------

Bijpassende likeur

Liever kaas als dessert? Dan rekenen wij 3,- extra op de menuprijs.	4
---	---

KREEFT

Alleen per 2 personen te bestellen en minstens één dag van tevoren.

Halve kreeft p.p., gestoofde venkel, een crème van knolselderij, geroosterde bloemkool en beurre blanc.	p.p 35
--	--------

BIJ DE KOFFIE

Pralines per zes stuks	7,50
Berenburg bonbons per twee stuks	4
Ús Kofje 250 gram verse koffie	10
Cadeau pakket (al het bovenstaande)	17,50

ALLE GERECHTEN ZIJN LOS
TE BESTELLEN. KIEST U EEN
VOORGERECHT,
HOOFDGERECHT EN DESSERT
BETAALT U 35,- PER MENU.

bestellen.lepetitbistro@gmail.com
0515-433460