

Menu de Bouchon d'en Face

Les entrées

<i>Salade Valdieu; gebakken Valdieu kaasje met spekjes en honing</i>	10
<i>Escargots de Bourgogne; 6 stuks in kruidenboter</i>	9
<i>Carpaccio de boeuf; rundercarpaccio met truffelmayonaise, rucola, pijnboompitten en parmezaan</i>	11
<i>Soupe a l'oignon; met gratineerde Emmental/ Gruyère</i>	7.5

Les spécialités depuis le début de Bouchon

<i>Steak tartare préparé; fijngesneden tartaar van rauw rundvlees</i>	12
<i>Terrine de foie gras de canard; huisgemaakte eendenleverpaté met brioche brood en vijgenchutney</i>	13.5
<i>Tartare de thon et crevettes grises; tartaartje van verse tonijn en Hollandse grijze garnalen</i>	13.5
<i>Croquettes de crevettes; ambachtelijke garnalenkroketten met een tartaarsaus</i>	12.5

Les plats

<i>Entrecote béarnaise; saignant gebakken lendenbiefstuk met béarnaise</i>	19.5
<i>Bavette grillée sauce morilles; bavette (rood gebakken) met morillesaus</i>	19
<i>Confit de canard; gekonfijte eendenbout met sinaasappel-portsaus</i>	18.5
<i>Sandre Hollandais; op het vel gebakken Hollandse snoekbaars met verse ratatouille en een romige aardappelpuree</i>	19

Pour les bons vivants

<i>Chateaubriand (2pers);' plus ou moins' 500 gr ossenhaas geserveerd met aardappelgratin, verse warme groenten en verschillende sausjes</i>	54
--	----

Pour les amants de bouillabaisse

<i>Een heerlijk stukje vis naargelang het marktaanbod geserveerd in een romige bouillabaisse, met rouille en gruyère</i>	dagprijs
--	----------

Les desserts

<i>Crème brûlée au grand marnier</i>	6
<i>Dame blanche</i>	6
<i>Café 'd'en face'; vanille ijs, espresso, Bastogne crumble en slagroom</i>	6
<i>Café ou thé, digestive au choix</i>	8.5
<i>Plateau de fromages du 'Rommedoeke'</i>	9