

## *Bouchon d'en Face ; à la carte*

### *Les entrées*

<i>Salade chèvre; gebakken geitenkaas uit de oven met honing</i>	11
<i>Salade 'rôti'; geroosterde rode biet en pompoen, pompoenpit en verse vijg (V)</i>	12
<i>Escargots de Bourgogne</i>	9
<i>Carpaccio de boeuf; rundercarpaccio met truffelmayonaise, rucola, pijnboompitten en parmezaan</i>	11
<i>Quiche Lorraine; hartig taartje met prei en spekjes</i>	9
<i>Scampi a l'ail; in knoflookolie gebakken en afgeblust met Pastis</i>	13.5

### *Les spécialités depuis le début de Bouchon*

<i>Steak tartare préparé; fijngesneden tartaar van rauw rundvlees, geserveerd met een kwarteleitje</i>	13
<i>Terrine de foie gras de canard; huisgemaakte eendenleverpaté met getoast brioche brood en vijgenchutney</i>	14.5
<i>Croquettes de crevettes; ambachtelijke garnalenkroketten met tartaarsaus</i>	13.5

## Les plats

<i>Entrecôte sauce béarnaise; saignant gebakken met béarnaisesaus</i>	21
<i>Bavette grillée sauce morilles; bavette (rood gebakken) met morillessaus</i>	19,5
<i>Confit de canard; gekonfijte eendenbout met sinaasappel-portsaus</i>	19
<u>(alle bovenstaande gerechten worden geserveerd met warme groenten en verse frites)</u>	
<b>Risotto (niet Frans, maar wel erg lekker) ;</b>	
<i>met verschillende gebakken champignons, artisjok en doperwtjes (V)</i>	18.5
<b>Bouillabaisse; romige vissoep met verschillende verse vis en diverse groenten, geserveerd met croutons, rouille &amp; gruyère</b>	21.5

## Pour les bons vivants:

<b>Chateaubriand (pour deux); Saignant gebakken ossenhaas +-450gr, met warme groenten, frites en 3 verschillende sausjes (morilles, bearnaise en sjalotjus)</b>	59,5
---	------

## Les desserts

<i>Dame blanche</i>	6
<i>Café 'd'en face'; vanille ijs, espresso, Bastogne crumble en slagroom</i>	6
<i>Tarte 'maison' ; zie het krijtbord voor het taartje van deze week (met een bolletje ijs en slagroom)</i>	6.5
<i>Coupe Colonel ; citroensorbet met Wodka</i>	7.5
<i>Crème brûlée au grand marnier ; met huisgemaakte madeleines en een bolletje vanille ijs</i>	7.5
<i>Moelleux au chocolat ; met pistache crumble en witte chocolademousse</i>	8.5
<i>Café ou thé, digestive au choix</i>	8.5
<i>Plateau de fromages du ' 't Rommedoeke'</i>	9