

Menu de Bouchon d'en Face

Les entrées

<i>Salade chèvre; gebakken geitenkaas uit de oven met 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>Croquettes maison; huisgemaakte kroketjes met bijpassend sausje</i>	10
<i>Soupe a l 'oignon; huisgemaakt en gegratineerd met 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 getoast brioche brood en vijgenchutney</i>	14.5
<i>Croquettes de crevettes; ambachtelijke garnalenkroketten met tartaarsaus</i>	12.5

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

(alle bovenstaande gerechten worden geserveerd met warme groenten en verse frites)

Arrivage du jour et soupe comme à Marseille:

<i>Sole à la meunière; +- 350 gr Noordzeetong gebakken in citroen-roomboter met peterselie</i>	28.5
<i>Bouillabaisse; romige vissoep met verschillende verse vis en diverse groenten, geserveerd met croutons, rouille & gruyère</i>	21.5

Pour les bons vivants:

<i>Chateaubriand pour deux, (+-450 gr) saignant gebakken ossenhaas, geserveerd met warme groenten, 2 sausjes, puree en frites (bereidingstijd +- 30 min)</i>	56.5
--	------

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>Tarte 'maison' ; zie het krijtbord voor het taartje van deze week (met een bolletje ijs en slagroom)</i>	6.5
<i>Café ou thé, digestive au choix</i>	8.5
<i>Plateau de fromages du ' 't Rommedoeke'</i>	9