

## *Menu de Bouchon d'en Face*

### *Les entrées*

<i>Salade chèvre; gebakken geitenkaas 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>Croquettes maison; huisgemaakte kroketjes met bijpassend sausje</i>	10

### *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>	13.5
<i>Croquettes de crevettes; ambachtelijke garnalenkroketten met tartaarsaus</i>	12.5

## Les plats

<i>Entrecôte de veau; rosé gebakken kalfsentrecôte met béarnaise</i>	21
<i>Bavette grillée sauce poivre; bavette (rood gebakken) met pepersaus</i>	19
<i>Tournedos 'blanc bleu belge'; met saus naar keuze</i>	23.5
<i>Confit de canard; gekonfijte eendenbout met sinaasappel-portsaus</i>	18.5

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

## Arrivage du jour:

<i>Sole à la meunière; +- 350 gr Noordzeetong gebakken in citroen-roomboter met peterselie</i>	24.5
--	------

## Plat du jour:

**Inclusief een glas huiswijn of een Neubourg voor maar €14.50**  
*'Vraag een van onze collega's naar het plat du jour van vandaag'*

## 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 au citron 'maison' ; met een bolletje vanille ijs en slagroom</i>	6.5
<i>'Bros ' chocolade taartje ; ambachtelijk bereid door DARQ</i>	7.5
<i>Cafe ou thé, digestive au choix</i>	8.5
<i>Plateau de fromages du ' 't Rommedoeke'</i>	9