



Gourmet Bron

BRASSERIE MAISON

TOUT LE MONDE S'Y RETROUVE !

OM AL DAN NIET TE DELEN BIJ HET APERITIEF!

Aperitiefplankje	15
Duo van landelijke terrines.....	6 ^{.50}
Zakje frieten	4
🍃 Taart van de bakker tomaat-mozzarella	17 ^{.50}
Pijlstaartinktvissen met paprika's .. 120gr 9 / 200gr 17 en Espelette-peper a la plancha	

OM TE STARTEN

Hamterrine met peterselie	8
rode uitjes met honing en soja	
Tartaar van goudbrasem	9 ^{.50}
met groenten en fijne kruiden	
🍃 Salade van tomaten met smaken van vroeger, basilicum	7 ^{.50}
Burrata	14 ^{.50}
salade van tomaten met smaken van vroeger, basilicum	
Pijlstaartinktvissen met paprika's	9
en Espelette-peper a la plancha	
🍷 Euf parfait (gestoomd ei) 🍃 bio	7
spinaziegazpacho en gegrilde pancetta	
Groententartaar	7
avocado en vinaigrette van rode biet	

VEGETARISCH GERECHT

MENU VAN L'ARDOISE

VOORGERECHT/HOOFDGERECHT
OF
HOOFDGERECHT/DESSERT

- 16 -

Alleen 's middags.

DE KLASSIEKERS

Tartaar van Charolais rundvlees gesneden met het mes ■ ■ 180gr, frietten & salade	
Klassiek	17 ^{.50}
Heen en terug	17 ^{.50}
Op Italiaanse wijze	19
Brasserieburger van het huis	18
Ground French beef burger 150g ■ ■ Grana Padano, red onions, pancetta, chips & salad	
«La Nôtre» Caesar salad	17 ^{.50}
Tartaar van goudbrasem	17
met groenten en fijne kruiden, frieten	
Hoevekip ■ ■	16
met gekonfijte citroen, aardappelpuree met olijven en fijne kruiden	
Clubsandwich, frieten en salade ...	18 ^{.50}

LA PLANCHA

Goudbrasemfilet	20
met rozemarijn, fijngestampte tomaat met olijven, linguine en courgettes a la plancha	
Wilde garnalen	25
Coulis van piquillo's, linguine en courgettes a la plancha	
Pijlstaartinktvissen met paprika's .	17
Espelette-peper, salademengeling	
La Belle entrecote 300g	28
frietten-salade Of courgettes a la plancha	
Spiesje van onklet 200g	22
frietten-salade Of courgettes a la plancha	
Royale verse gehakte biefstuk 300g VBF ■ ■	20
œuf à cheval (spiegelei op gehakte biefstuk), frieten en salade	
Pluma van varkensvlees Franse herkomst ■ ■	17
jus met tijm, aardappelpuree met olijven en fijne kruiden	

ZONDER VLEES OF VIS

🍃 Poke bowl	16
avocado, wortel, venkel, komkom- mer, jonge spinaziescheuten, tomaat, quinoa, ei 🍃 bio, pompoenpitten	
🍃 Linguine	14
coulis van piquillo's en courgettes a la plancha	
🍃 Halve taart van de bakker	12
tomaat-mozzarella, salademengeling	

VEGETARISCH GERECHT

OM ZOET TE EINDIGEN

Authentieke profiteroles (chocoladesoesjes)	8 ^{.50}
chocoladesaus	
Zandtaartje met aardbeien,	8 ^{.50}
mousseline met basilicum	
Dame blanche	7 ^{.50}
Banana-split	8 ^{.50}
Seizoensvruchten melba	8 ^{.50}
Vruchten in saus, zwartebessensorbet	7 ^{.50}
Gewone clafoutis	6 ^{.50}
Koffie met zoetigheden	7



OACHTER HET FORNUIS

GARY EN TANGUY

Hun filosofie: korte ketens en 'huisgemaakt'. Ze wensen u een aangenaam moment bij ons!

ONZE LOKALE LEVERANCIERS

Het vlees van de
FERME DE MONTCHERVET

De kazen van
La Mère Richard

Het bier van
LA CANUTE LYONNAISE

KINDERMENU

- 13 -

met drank - geserveerd tot 12 jaar

(Water met siroop of Diabolo of Frisdrank of Vruchtensap)

HOOFDGERECHT NAAR KEUZE:

Kalkoenrollade; Goudbrasemfilet;
Gehakte biefstuk

BIJGERECHT NAAR KEUZE:

Linguine; Frieten; Courgettes

DESSERT NAAR KEUZE:

½ clafoutis met vruchten van het seizoen; Ijs
Oasis vanille en exotische vruchten;
Yoghurt

Gratis karaf of glas water op verzoek. Al onze prijzen zijn in euro en inclusief btw. Een vaste toeslag van € 5 wordt toegepast voor alle bestellingen op de kamer. De lijst van allergenen is verkrijgbaar op verzoek. 🍃 Vegetarisch gerecht. 🍃 Producten uit de biologische landbouw. Het aangegeven gewicht van het vlees is bruto en vóór bereiding en kan variëren met +/-10%.