



LES CLIMATS

BRASSERIE MAISON

Les Essentiels



In de keuken

OLIVIER

Olivier is gepassioneerd door de traditionele keuken en werkt enthousiast en royaal met lokale producten.

ALS VOORGERECHT

Gravlax van zalm, knapperige venkel, granaatappel, olie van eerste persing met fijne kruiden 11

✔ Burrata, tomaten op de wijze van vroeger, coulis van piquillos 12

Mimosa-kippeneieren 6

Carpaccio van kalfsvlees, tonnatosaus, gekonfijte citroen, rucola, Grana Padano 11

VEGETARIEN



DE MUSTS

Carpaccio van kalfsvlees met tonnatosaus, gekonfijte citroen, rucola, Grana Padano 22

Brasserie burger van het huis gehakte biefstuk 150 g ■■■, pancetta, tomaat, pickles van rode ui, rucola, Grana Padano 20

Tartaar van Charolais rundvlees 180 g ■■■ 19
mosterd op de wijze van vroeger

Zalmescalope à la plancha 23

Aardse salade krokante kip met Cajun-kruiden ■■■, batavia, pickles van rode ui, tomaat, ei, Grana Padano 18

Runderlonghaas 200 g 23
rode uien gekarameliseerd met soja

Halve gebraden kip met tijm, Mayonaise met Espelettepeper 21

*Bijgerecht naar keuze
— voor uw hoofdgerecht*

- Verse frietjes
- Penne
- Aardappelpuree met zwarte olijven en fijne kruiden
- Gebakken courgettes
- Groenten van het seizoen
- Salade

Voor meer dan één bijgerecht, supplement van € 4.



EEN ANDERE SIGNATUUR

✔ Penne, tomatensaus, basilicum, kaviaar van aubergine, Grana Padano 14

✔ Gebakken courgettes, aardappelpuree met zwarte olijven, kerstomaatjes, Grana Padano, fijne kruiden 15

VEGETARIEN

*Het receptenboekje
— van onze koks*



In dit boekje hebben onze koks een andere signatuur gegeven aan groenten, meer dan die van een garnituur. Eenvoudige en royale recepten waarin seizoensgroenten worden verheerlijkt.

Te koop in uw restaurant



OM ZOET TE EINDIGEN

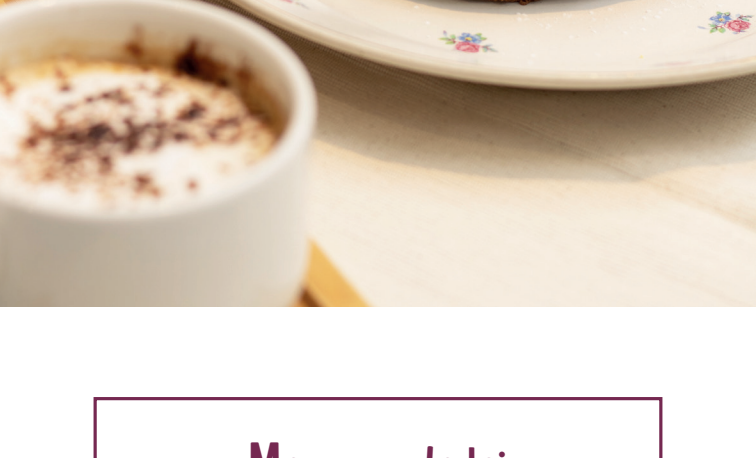
Bretons zandkoekje met aardbeien, pralinéroom 11

Chocolademousse, gekarameliseerde hazelnoten 7

De profiteroles van Fred 11

Melba vruchten van het seizoen 9

Koffie of thee met iets lekkers 12



Menu op de lei

VOORGERECHT / HOOFDGERECHT
OF
HOOFDGERECHT / DESSERT
— 18 —
Alleen 's middags.

Kindermenu

— 13 —

met drankje, geserveerd tot 12 jaar
(Limonade of Diabolo of Frisdrank of Vruchtensap)

HOOFDGERECHT NAAR KEUZE:

Gehakte biefstuk 150 g ■■■ of Zalmescalope of Kipfilet ■■■
of Penne, tomatensaus, basilicum, kaviaar van aubergine, Grana Padano
Bordje ham
Bijgerecht naar keuze

DESSERT NAAR KEUZE:

½ chocolademousse of ½ Melba vruchten of ½ profiteroles of Coupe ijs (2 bolletjes)

Voor alle roomservice geldt een vast tarief van €8. Glas of kan water gratis op verzoek. Al onze prijzen zijn in euro's inclusief btw. Allergenenlijst beschikbaar op aanvraag. ✔ Vegetarisch gerecht. ■■■ Herkomst Frankrijk. De aangegeven vleesgewichten zijn bruto en voor bereiding en kunnen variëren met +/-10%.