BISTRO LAMENS

MENU À TROIS PLATS €39,75

ENTRÉE - PLAT PRINCIPAL- DESSERT

MENU À QUATRE PLATS €49,75

ENTRÉE - ENTRÉE CHAUD - PLAT PRINCIPAL- DESSERT

Tous nos plats sont également disponibles à la carte ;

Entrées €14,75

Entrées Chaud €15,75

Plats principaux €25,00

Desserts €9,50

ENTRÉES

Cocktail de crevettes grises (+€5)
Hollandse garnalen met groene appel en cocktailsaus
Parfait de champignons
Champignonparfait met ingelegde sjalot en geroosterd desembrood
Steak tartare, mayonnaise relevée
Steak tartaar met pikante mayonaise en krokant brood
Suprême de poulet fermier poché, estragon et truffe
Gepocheerde scharrelhoenfilet met dragonmayonaise en verse truffel
Saumon fumé, ciboulette et œufs de hareng
Gerookte zalm met bieslook, haringkaviaar en krokante aardappel
Camembert rôti au four, crudités
Camembert uit de oven met rauwkost

ENTRÉES CHAUD

Soupe à l'oignon gratinée en croûte
Franse uiensoep onder bladerdeeg
Queue de bœuf braisée, céleri-rave et sauce aux cèpes
Gestoofde ossenstaart met knolselderij en saus van eekhoorntjesbrood
Moules grillées au barbecue, poireaux et Pernod
Op de barbecue gegrilde mosselen met prei en Pernod
Anguille à la japonaise (+€6)
Paling op Japanse wijze

GARNITURES

Pommes frites de Lamens €6,50
Frietje Lamens met gedroogde prei & vadouvan mayonaise
Salade d'épinards au sésame €5,50
Spinaziesalade met sesam
Choux de Bruxelles à la thaïlandaise €7,50
Spruiten op Thaise wijze

PLATS PRINCIPAUX

Aile de raie, beurre noisette, feuilles de câpres et chou-fleur
Rogvleugel met beurre noisette, kappertjesblad en bloemkool
Saumon fumé à chaud avec sauce Choron et céleri branche
Warmgerookte zalm met sauce Choron en bleekselderij
Steak, cresson, pommes allumettes et jus au vin rouge et à la moelle
Steak met rodewijnsaus en merg, waterkers en pommes allumettes
Confit de canard, choucroute et sauce au calvados
Eendenconfit met zuurkool en calvadossaus
Filet de cerf, panais, endive rouge, livèche et jus (+€10)
Hertenrugfilet met pastinaak, roodlof, lavas en jus
Chou vert et céleri-rave, crème de jaune d'œuf et truffe
Groene kool en knolselderij met eidooiercrème en truffel

PLATS PRINCIPAUX POUR DEUX

Côte de bœuf, sauce au jus (+€18,50 p.p.)
Ribstuk met jus met Frietje Lamens, salade
Bouillabaisse pour deux
Bouillabaisse voor twee

DESSERTS

Paris-Brest, praliné de noisette
Hazelnootpraliné en hazelnootcrème
After Eight, chocolat et menthe
Chocoladesorbet met krokante chocolade en munt
Cannelé de Bordeaux, crème à la vanille
Canelé de Bordeaux met vanilleroom
Sélection de cinq fromages français
Vijf Franse kazen met garnituur
Pudding de pain pour deux (+€2,50 p.p)
Broodpudding voor twee
Café ou thé accompagnée d'un macaron ou d'un bonbon au chocolat
Koffie of thee met een macaron of bonbon