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

1. Ei
2. Gluten
3. Lupine
4. Melk
5. Mosterd
6. Noten
7. Pinda
8. Schaaldieren
9. Selderij
10. Sesamzaad
11. Soja
12. Weekdieren
13. Vis
14. Zwaveldioxide

ENTRÉES

Cocktail de crevettes grises 1,5,8 **(+€5)**
Hollandse garnalen met groene appel en cocktailsaus
Parfait de champignons 1,2,4
Champignonparfait met ingelegde sjalot en geroosterd desembrood
Steak tartare, mayonnaise relevée 1,2,5
Steak tartaar met pikante mayonaise en krokant brood
Suprême de poulet fermier poché, estragon et truffe 1,5
Gepocheerde scharrelhoenfilet met dragonmayonaise en verse truffel
Saumon fumé, ciboulette et œufs de hareng 13
Gerookte zalm met bieslook, haringkaviaar en krokante aardappel
Camembert rôti au four, crudités 4
Camembert uit de oven met rauwkost

ENTRÉES CHAUD

Soupe à l'oignon gratinée en croûte 2,4
Franse uiensoep onder bladerdeeg
Queue de bœuf braisée, céleri-rave et sauce aux cèpes 4,9
Gestoofde ossenstaart met knolselderij en saus van eekhoorntjesbrood
Moules grillées au barbecue, poireaux et Pernod 8
Op de barbecue gegrilde mosselen met prei en Pernod
Anguille à la japonaise 9,11,13 **(+€6)**
Paling op Japanse wijze

GARNITURES

Pommes frites de Lamens *1,5,10* ***€6,50***
Frietje Lamens met gedroogde prei & vadouvan mayonaise
Salade d'épinards au sésame *1,10,11* ***€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 4,13
Saumon fumé à chaud avec sauce Choron et céleri branche
Warmgerookte zalm met saus Choron en bleekselderij 1,4,9,13
Steak, cresson, pommes allumettes et jus au vin rouge et à la moelle
Steak met rodewijnsaus en merg, waterkers en pommes allumettes 9
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 1

PLATS PRINCIPAUX POUR DEUX

Côte de bœuf, sauce au jus (+€18,50 p.p.)
Ribstuk met jus met Frietje Lamens, salade 2,4,5,10,11
Bouillabaisse pour deux
Bouillabaisse voor twee 1,8,13

DESSERTS

Paris-Brest, praliné de noisette
Hazelnootpraliné en hazelnootcrème 1,2,4,6
After Eight, chocolat et menthe
Chocoladesorbet met krokante chocolade en munt
Cannelé de Bordeaux, crème à la vanille
Canelé de Bordeaux met vanilleroom 1,2,4
Sélection de cinq fromages français
Vijf Franse kazen met garnituur 2,4
Pudding de pain pour deux (+€2,50 p.p)
Broodpudding voor twee (bereidingstijd 25 minuten) 1,2,4
Café ou thé accompagnée d'un macaron ou d'un bonbon au chocolat
Koffie of thee met een macaron of bonbon 1,4,6