

JOURNAAL CAFÉ DE PARIS

No: 36

Jaargang: 2025

02 t/m 08 september

HAP VAN DE WEEK

Gebakken zalmfilet

met krieltjes, cherrytomaatjes, asperges, citroen en bimi
met een witte wijnsaus

€18,95

HAP VAN HET SEIZOEN

Fusion Boeuf Bourguignon

langzaam gegaarde ossenhaaspuntjes met selderij, wortel,
spekjes, champignons tijm, rode wijn en ui
geserveerd met aardappelmousseline

€23,50

VEGETARISCHE HAP

Quiche mediterrane

met geitenkaas, spinazie, zongedroogde tomaatjes,
walnoten, portobello en honing
op een saus van tomaten en basilicum met een aardappelgratin

€18,95

SALADE VAN DE MAAND

Salade de Boeuf

Gebakken ossenhaaspuntjes, rucola, kappertjes,
pijnboompitten, Gorgonzola, peer en gegrilde perzik met een
honing-balsamicodressing

€18,95

SOEP VAN HET SEIZOEN

Pompoensoep met pompoen,- en groene olie,
geroosterde zaden en croutons

€8,75