

JOURNAAL CAFÉ DE PARIS

No: 38

Jaargang: 2025

17 t/m 23 september

HAP VAN DE WEEK

Confit de Canard

In ganzenvet gegaarde eendenbout op rode kool
en zoete aardappelen uit de oven met een sinaasappelsaus

€18,95

HAP VAN HET SEIZOEN

Tonijnsteak gebakken in sesamzaad op paksoi, shiitake, lente-ui
en taugé met wasabi en een soja-gemmersaus
geserveerd met huisgemaakte frieten

€25,50

SPECIALITEIT VAN DE WEEK

Gegrilde dry-aged kalfsrib-eye met geroosterde groenten,
pastinaak mousseline, Roseval aardappels met een Bearnaisesaus

€27,50

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