

JOURNAAL CAFÉ DE PARIS

No: 43

Jaargang: 2025

21 t/m 27 oktober

HAP VAN DE WEEK

‘Pappardelle al Scampi’

in de witte wijnsaus met gebakken gamba’s en chilipepers,
knoflook, cherrytomaatjes en limoen, met kreeftensaus

€18,95

HAP VAN HET SEIZOEN

Entrecôte à la Bordelaise

gegrilde runderentrecôte met geroosterde groenten,
friet en rode wijnsaus

€25,00

SPECIALITEIT VAN DE WEEK

Dry-aged kalfs Rib-eye

gegrilde dry-aged kalfs rib-eye met geroosterde groenten,
Roseval aardappelen en Bearnaisesaus

€27,95

VEGETARISCHE HAP

Quiche mediterrane met geitenkaas en spinazie, zongedroogde
tomaatjes, walnoten, portobello en honing
geserveerd met een aardappelgratin

€18,95

SALADE VAN DE MAAND

Salade de Boeuf

Gebakken ossenhaaspuntjes, rucola, kappertjes,
pijnboompitten, Gorgonzola, peer en lauwwarme vijgen
met een honing-balsamicodressing

€18,95

SOEP VAN HET SEIZOEN

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

€8,75