

JOURNAAL CAFÉ DE PARIS

No: 06

Jaargang: 2026

03 tm 10 februari

HAP VAN DE WEEK

Paella

Rijstgerecht met chorizo, kip en garnalen, tomaat, prei, tijm ,
saffraan, bouillon en tuinerwten.

€18,95

HAP VAN HET SEIZOEN

Confit de Canard

Gekonfijte eendenbout met zuurkool, appel, spekjes en bouquet
garni met tijm-rozemarijn krieltjes en cranberry saus

€25,00

SPECIALITEIT VAN DE WEEK

Limousin Rib-eye (300 gr)

gegrilde runder Rib-eye met geroosterde groenten, amandine
aardappels uit de oven met een café de Paris boter

€29,50

VEGETARISCHE HAP

Pasta Melanzane alla Parmigiana

verse ravioli gevuld met aubergine in tomatensaus, basilicum en
Parmezaan met Siciliaanse caponata en Burrata

€18,95

SALADE VAN DE MAAND

Thaise salade van ossenhaaspuntjes zoetzure komkommer,
paksoi, taugé, haricot verts, shiitake, mango, rode ui,
cashewnoten, munt, sesamolie, verse peper
en een soja-gember dressing

€18,95

SOEP VAN HET SEIZOEN

Erwtensoep

Klassiek, met ambachtelijke rookworst,
roggebrood en katenspek

€8,75