

JOURNAAL CAFÉ DE PARIS

No: 07

Jaargang: 2026

11 t/m 16 februari

HAP VAN DE WEEK

Fish & Chips

gebakken kabeljauwfilet en huisgemaakte frieten met remouladesaus
en moutazijn met een kleine Caesarsalade
€18,95

HAP VAN HET SEIZOEN

Gegrilde kalf entrecôte

op pastinaakmousseline, romige doperwten en een Roquefortsaus
€28,50

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

Sopa de tomate á moda da Madeira
,de lekkerste tomatensoep van Madeira'

met uien, laurierblaadjes, oregano,
knoflookcroutons en gepocheerd ei
€8,75