

JOURNAAL CAFÉ DE PARIS

No: 32

Jaargang: 2026

05 t/m 11 augustus

HAP VAN DE WEEK

Risotto met scampi's

in de knoflook met verse peper en witte wijn gebakken scampi's,
limoen, cherrytomaatjes en risotto
€20,95

HAP VAN HET SEIZOEN

Mediterraanse zeebaarsfilet

op de huid gebakken met pastinaakmousseline,
groene asperges en cherrytomaatjes
met een antiboise van venkel, kappertjes, olijfolie en dille
€25,00

VEGETARISCHE HAP

Pasta all'arrabbiata

pasta penne met pittige arrabbiata saus van tomaat, knoflook,
rode peper, peterselie en olijfolie
met een salade van burrata en caponata
€20,95

SALADE VAN DE MAAND

Salade Niçoise

kort gebakken tonijnfilet met little gem sla, aardappel, ansjovis,
harticot verts, cherrytomaatjes, komkommer, ei, kappertjes, olijven,
met een limoendressing
€19,95

SOEP VAN HET SEIZOEN

Romige bospaddenstoelensoep

met hazelnootjes, hazelnootolie, bosui, crème fraîche en Comté kaas
€9,75