

BRASSERIE

L'église

VOORGERECHTEN

FLAT TUNA 12,00

Dungesneden rauwe tonijn op flatbread met wasabi-mayo, ponzudressing, sjalotparels, wakamé en edame

FRANSE UIENSOEP 6,50

volgens verkregen recept uit de Provence met brie in bosui

JAPANS BOUTJE 13,00

Kwartelboutje langzaam gegaard in ganzenvet, met paksoi, taugé, paprika, terriyaki en zwarte sesam

BOS & LOOK 10,00

Gebakken bospaddenstoelen in romige knoflookcrème met of zonder spekjes, groene kruiden en knoflookbrood van de grill

SOEP VAN DE CHEF! 7,00

Steeds wisselende bijzondere niet alledaagse soep

STARTER SPECIAL 15,00 p.p.

Shared starter, vijf kleine gerechtjes per persoon vanaf 2 personen te bestellen

HOOFDGERECHTEN

VEGGIE THAI-CURRY 19,00

Thaise gele curry met pompoen, ui, paddenstoelen, kikkererwten, linzen en gemberrijst

STUFATO DI PESCE 22,00

Italiaanse stoof van kabeljauw en gamba's, met knoflook, tomaat, ui, basilicum, geraspte kaas en mozzarella

ROULEAU VAN KALFSWANG MET PANCETTA 24,00

Zacht gegaarde kalfswang ingerold in Pancetta, verrijkt met romige risotto met doperwtjes en spinazie

SNOEKBAARS 23,00

belegd met paprika, ui en dille, gegratineerd in de oven met mozzarella. Afgemaakt met truffelpuree en cassave

OOSTERS BIEFPANNETJE 22,00

Gemarineerde ossenhaas puntjes, kort gebakken in de wok met taugé, paprika, paksoi, terriyaki, bosui en sesam

GEBAKKEN BIEFSTUK 26,50

van de dikke lende van het rund, met saus of paddenstoelen naar keuze

ALVAST EEN LEKKER VOORAFJE?

KNOFLOOKBROOD VAN DE GRILL 6,00

met aioli en zeezout

BROOD MET SMEERSELTJES 5,00

4 vers gebakken broodvariaties met heerlijke dippers

CHARCUTERIE 8,00

Mediterrane vleeswaren en olijven

KLASSIEKERS

VOORGERECHTEN

POMODORI 6,50

Soep van pomodoritomaat met pesto, geraspte Goudse kaas, groenten en gehaktballetjes

CARPACCIO 13,00

Flinterdun gesneden rundercarpaccio met rucola, Grana Padano, geroosterde pittenmix, zongedroogde tomaat, olijven, pesto en mayonaise van zwarte truffel

GAMBA'S À LA CRÈME 12,00

Knoflook gamba's in romige chili-knoflooksaus met limoen en lekker brood van de grill om mee te dippen

HOOFDGERECHTEN

KROKANTE BLOEMKOOL 20,00

Bloemkoolrijst met bosui, paddenstoelen, pijnboompitjes en geroosterde paprika, met gesmolten brie in een krokant buideltje van brickdeeg

PROVENÇAALSE VARKENSHAAS 22,00

Gebakken varkenshaas met een bouquet van Provençaalse kruiden en gegratineerd met Grana Padano, gebakken lookpaddenstoelen en sjalottenjus.

MACHERSE RIBKES 20,00

Volgens jaren-oud familie-recept gerubt in een bijzondere kruidenrub, gegaard en afgelakt met een licht pikante marinade met een zoete afsmak

SATÉ BABI 20,00

Saté van de haas, met huisgemaakte atjar, kroepoek en satésaus met geroosterde uitjes

ROMIGE KNOFLOOK-ZALM 23,00

In de oven gegaarde zalmfilet met roomkaas met groene kruiden en gebakken knoflookgamba's