

BRASSERIE

L'Église

VOORGERECHTEN

FLAT TUNA 13,00

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

FRANSE UIENSOEP 7,00

Volgens verkregen recept uit de Provence met brie en bosui

OOSTERSE PUNTJES 13,00

Gemarineerde ossenhaaspuntjes uit de wok met paksoi, taugé, paprika, terriyaki en zwarte sesam

BLAUWE KONINKJES 12,00

Gemengde salade met zoetzuur komkommerlint, asperges, aardbeien, blauwe kaas en notenmix met sesamdressing

SOEP VAN DE CHEF! 8,50

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

STUFATO DI PESCE 23,00

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

PROVENCAALSE VARKENSHAAS 23,00

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

KROKANTE BLOEMKOOL 21,00

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

L'ÉGLISE SPÉCIALE

Wisselde specialiteiten vanuit de keuken, te vinden op onze krijtborden. Uw gastvrouw/heer zal u hier alles over vertellen

MEDITERRAANS KIPPETJE 22,00

Gebraden maishoen met een saus van gepofte paprika, kikkererwten en een krokantje van serranoham

GEBAKKEN BIEFSTUK 26,00

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

ALVAST EEN LEKKER VOORAFJE?

KNOFLOOKBROOD VAN DE GRILL 7,00

met aioli en zeezout

BROOD MET SMEERSELTJES 6,00

4 vers gebakken broodvarianties met heerlijke dippers

CHARCUTERIE 9,00

Mediterrane vleeswaren en olijven

KLASSIEKERS

VOORGERECHTEN

POMODORI 7,00

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 PIL PIL 12,00

Gamba's in knoflookolie met rode peper en verse koriander uit de oven met limoen en lekker brood van de grill om mee te dippen

HOOFDGERECHTEN

HAMBURGER L'ÉGLISE 23,00

Op geroosterd briochebrood, compleet gemaakt met een gebakken kwarteleitje, Serranoham, salsa van tomaat, ui en koriander en afgetopt met truffel mayonaise

PASTA VEGA 22,00

Penne met rode ui, courgette en tomaatjes in romige saus van knoflook en pesto. Met bovenop rucola, zachte geitenkaas, pittenmix en balsamicostroop

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 afsmaak

SATÉ BABI 20,00

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

SLIPTONGEN 23,00

Heerlijk in de boter gebakken, met een smaakvolle dipper