DINER

Bites

Breekbrood - 7
kruidenboter / aioli

Half breekbrood - 4
kruidenboter / aioli

Kipsaté-bitterballen (4 stuks) - 7,5
pittige pindacrème / paarse shiso

Oudekaasstengels (4 stuks) - 6,5
mosterdmayonaise

Brioche (2 stuks) - 16,5
paling unagisaus / appelsorbet

Oesters (per stuk) - 4,5
topping van het seizoen (wisselende allergenen)

Maaltijdsalades

Alle salades worden aangemaakt met tomaat, komkommer, peultjes en haricoverts en geserveerd met een (eventueel glutenvrij) broodje en kruidenboter.

Carpaccio - 19,5
pittenmix / oude kaas / zongedroogde tomaat / truffelmayonaise

Ceasar - 20,5
Romeinse sla / bacon / ei / ansjovis / croutons / kipfilet / parmezaanse kaas / caesardressing

Burrata - 19,5
salade van cherrytomaat / balsamico / perzik / parmaham

Geitenkaas - 19,5
noten / frambozendressing / perzik

Krokante kip - 19,5
zoete chili / oude kaas / spekjes / gekookt ei

*Wij maken gebruik van iconen om te laten zien welke gerechten vegetarisch zijn en/of allergenen bevatten. Een * links van een icoon betekent dat het mogelijk is om een gerecht vegetarisch of vrij van allergenen te bestellen.*

ei
schaaldieren
lactose
vis
sesam
gluten
pinda's
noten
soja
maïs
selderij
mosterd
sulfiet
vegetarisch

www.le-verre.nl
grandcafeleverre
le.verre

Voorgerechten

Carpaccio (100 gram) - 15,5
pittenmix / oude kaas / zongedroogde tomaat / truffelmayonaise

Zalm - 16,5
geroosterd / tartaar / salade van venkel en prei / norichips / gerookte citroenolie / oesterzwammen / knolselderijcrème

Babi pangang - 15,5
procureur/ pangangsaus / zoetzure groenten / fijngesneden spitskool / mai phai tuille

Tartaar van gepekelde watermeloen - 14,5
krokante feta / crème van munt / witte balsamicosiroop / gebrokkelde feta

Hollandse garnalenkroketten - 16,5
2 stuks van Monsieur Salpicon / getoast briochebrood / peterselie / citroenmayonaise

Tonijn - 16,5
tataki / pita / bloemkoolrijst / walnoten / kerriekletskop / rode pepermayonaise / bundelzwammen

Gyoza van kip - 14,5
kimchi / wasabimayonaise / sesam / furikake

Cocktail van garnalen en rivierkreeft - 15,5
kerriemayonaise / groene appel / briochebrood / appelsorbet / gepofte quinoa / cocktailsaus



Supplementen

Frietjes met mayonaise - 4,5
Gemengde rauwkostsalade - 5,5

Soepen

Bisque - 8,5
garnaal / rouille / brioche

Tomatensoep - 7,5
kruidenolie / soepgroenten

Seizoenssoep - 7,5
vraag ernaar bij één van onze medewerkers

Hoofdgerechten

Entrecote van de bbq (200 gram) - 34,5
Tagliata di manzo / cherrytomaat / jus verrijkt met balsamico / rucola / parmezaanse kaas

Wienerschnitzel - 24,5
kalfsvlees / champignonroomsaus / citroen / kappertjes / ansjovis / peterselie

Kabeljauwfilet - 29,5
op de huid gebakken / puree van beurre noisette / kaantjes / bieslook / gerookte paling / aardappelschuim

Coquille en gamba - 28,5
Argentijnse gamba's en coquille op een spies / paella / botersaus verrijkt met safraan / najaarsgroenten

Zwaardvissteak - 26,5
gegrild / hummus / zoetzure rode ui / paprikachutney / saus van pistache en vadouvan / kikkererwten

Eendenborst - 25,5
gepekeld / saus van rode biet / zoeteaardappelcrème / chioggiabiet

Truffelrisotto - 19,5
paddenstoelen / parmezaanse kaas / kruidenolie

Fish & chips - 21,5
gefrituurde lekkerbekjes / friet / remoulade / gebrande citroen

Hamburger Le Verre - 21,5
brioche bun / barbecuesaus / pulled chicken / cheddar / tomaat / augurk / uienringen / friet

Spareribs - 24,5
smoky barbecuesaus / aioli / koolsalade

Kipsaté - 21,5
atjar / satésaus / kroepoek / uitjes / seroendeng / friet

Nagerechten

Broodpudding - 10,5
sinaasappelroomsaus / yoghurtijs / crumble / rozijnen / Grand Marnier

Witte chocolade - 10,5
witte chocolademousse / amandelschaafsel / witte stoofpeer / ganache / Licor 43 / kaneel-roomijs

Banaan - 10,5
bananenmousse / pure chocolademousse / pindacrunch / caramelsaus / caramel-roomijs

Koffie of thee met 3 friandises - 9,5
wisselend assortiment van 3 verschillende lekkernijen

Kaasbordje - 12,5
3 verschillende kazen uit binnen- en buitenland / zongedroogde tomatenmuffin / vijgenchutney