

Jules menu à emporter

Zaterdag 21 november

Voorgerecht (los € 7,50)

Steak Tartare

rundvlees | klassieke wijze | kwartelei | toast

Of

Bisque

kreeftenbisque | gruyère crouton | Noordzee krab

Of

Salade Betterave et Roquefort

gerookte biet | mesclun | paddenstoelen | portstroop | roquefort

3 gangen
€ 25,-
menu

Jules

Café Bistro

Hoofdgerecht (los € 14,50)

Queue de Veau

sous-vide gegaarde kalfsstaartstuk | rode kool | kriel | rozemarijn jus

Of

Fletan

heilbot | kriel | pompoen | knolselderij | roze peper beurre blanc

Of

Frittata Provençaal

zoete aardappel | courgette | knolselderij | Provençaalse kruiden | coleslaw

Dessert (los € 5,-)

Mousse au chocolat

chocolade mousse | vijgen | merenque | caramelsaus

Of

Assiette de fromage (suppl. € 5,-)

selectie van kazen

3 bijpassende
glazen wijn voor

€ 12,50



Wijnen per fles € 14,50

Wit Les Yeuses - chardonnay - Languedoc - Frankrijk
Rood Benzinger - spätburgunder - Pfalz - Duitsland

Apperitief



Cava
€ 4,50

Bestellen voor vrijdag 22.00 uur via info@cafebistrojules.nl

Graag het volgende aangeven;

Naam, telefoonnummer, welke gangen en welke (en hoeveel) fles wijn.

Voor andere wijnwensen, kijk op de wijnkaart via onze website.

Af te halen zaterdag tussen 15.00 en 18.00 uur in de tuin van Café Bistro Jules.