

Jules menu à emporter

Zaterdag 17 oktober



Voorgerecht (los € 7,50)

Steak tartare préparé

rundvlees | kwartelei | toast

Of

Tartare de thon

verse tonijn | aardappelsalade | crème fraîche | pistache | Hollandse garnalen | calvados

Of

Terrine végétarienne

biet | bospaddenstoel | gerookte wortel | walnoot | epoisses soufflé

Hoofdgerecht (los € 14,50)

Confit de canard

geconfijte eendenbout | zuurkool | mousseline met Franse kaas | sinaasappel jus

Of

Loup de mer

zeewolf | prei | dragon mousseline | saffraan beurre blanc

Of

Gratin végétarienne

witlof | truffel aardappel | kruidenolie | dragon | salade poire et Roquefort

Dessert (los € 5,-)

Mousse au chocolat

chocolade mousse | vijgen | merengue | saus van baileys

Of

Assiette de fromage (suppl. € 5,-)

Selectie van kazen

Wijnen á € 14,50

Wit Gregoris - Pinot Grigio - Veneto - Italië

Rood Jardin de Jules - merlot, cabernet sauvignon - Languedoc - Frankrijk



3-gangen menu

€ 25,-



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.