

# Jules menu à emporter

Vrijdag 14 mei en zaterdag 15 mei



## Voorgerecht (los € 7,50)

### Epoisses et Iberico

Salade | epoisses | iberico | kropsla  
tomaat | rode ui vinaigrette

Of

### Tartare de thon

tonijn | avocado | mango | wasabikrokant

Of

### Salade betterave et roquefort

gekleurde biet | roquefort | salade mesclun | walnoot | balsamico



## Hoofdgerecht (los € 14,50)

### Confit de canard

geconfijte eend | voorjaarsgroenten | roseval | vadouvanjus

Of

### Provençalse visstooft

zalm | coquille | zeewolf | aardappelmousseline | gruyère | oregano

Of

### Quiche végétarienne

gegrilde courgette | asperge | zongedroogde tomaat | gruyère

## Dessert (los € 5,-)

### Tarte au citron

tartelette | meringue | lemon curd  
rood fruit

Of

### Assiette de fromage (suppl. € 5,-)

selectie van kazen van Ed Boele



Santé

## Wijnen á € 14,50

Wit Pontificus – chardonnay, viognier – Languedoc – Frankrijk – 2019  
Rood Esteva – Temperanillo, tinta barocca, touriga nacional – Douro – Portugal – 2019

Bestellen de dag van te voren voor 22.00 uur via [info@cafebistrojules.nl](mailto: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 vrijdag / zaterdag tussen 15.00 en 18.00 uur in de tuin van Café Bistrot Jules.