

Vrijdag 7, zaterdag 8 en zondag 9 mei



Voorgerecht (los € 7,50)

Quenelles de brochet
snoekbaars | gruyère | bisque | rivierkreeftjes

Of

Tartare de veau
kalfstartaar | dragonmayo | kapperappel | cornichon | toast

Of

Tartare végétarienne
doperwt | nieuwe aardappel | avocado | kwartelei | dragonmayo



Hoofdgerecht (los € 14,50)

Queue de veau
sous-vide gegaarde kalfstaartstuk
andijvie a la crème | roseval | rozemarijnjus

Of

Roodbaars
roodbaarsfilet | tomatenfregola | voorjaarsgroenten | pistou

Of

Gruyère polenta
polenta | geroosterde tomaat
romanesco | basilicum | venkel | gruyère

Dessert (los € 5,-)

Salade fraise
aardbeien | crème suisse met tonka
rabarber | vanille | sesamkletskep

Of

Assiette de fromage (suppl. € 5,-)
Selectie van kazen van Ed Boele



Santé

Wijnen á € 14,50

Wit Dom Doriac - chardonnay - Languedoc - Frankrijk
Rood Bardolino - corvina, rondinella, molinara - Veneto - Italië

Bestellen voor donderdag/vrijdag/zaterdag 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 vrijdag/zaterdag/zondag tussen 15.00 en 18.00 uur in de tuin van
Café Bistro Jules.