BOUILLON

LÉON



BOUILLON

LÉON

LES ENTRÉES

Om mee te beginnen

1. Œufs Mayonaise **3,50**
Klassiek Frans ei, mayonaise en bieslook

2. Croquettes de Fromage **4,30**
Krokante kaaskroketjes met Dijonmosterd

3. Soupe à l'Oignon Gratinée **6,40**
Franse uiensoep, brood gegratineerde met kaas

4. Escargots de Bourgogne **9,70**
Slakken (6stuks) in knoflook-kruidenboter

5. Zeeuwse Oesters **7,45**
Oesters (3 stuks), mignonette & citroen

6. Carpaccio de Bœuf **9,60**
Dun gesneden rund, Comté kaas, fleur de sel, rucola en truffelolie

7. Saumon Fumé **9,10**
Gerookte zalm met dille crème fraîche

8. Tartare de Bœuf **9,60**
Klassieke steak tartaar

9. Camembert Rôti **7,40**
Warme camembert, honing en Provençaalse kruiden

10. Pasteitje Kip **9,80**
Bladerdeeg met ragout van kip en champignons

LES PLATS

Hoofdgerechten

11. Bœuf Bourguignon **12,30**
Rundvlees gestoofd in rode wijn, groenten en romige aardappelpuree

12. Saucisse au Jus **10,90**
Franse worst, romige aardappelpuree en jus

13. Steak Frites DE PARIS **16,90**
Steak met romige kruidenbotersaus en friet

14. Steak Frites Sauce Au Poivre **16,90**
Steak met pepersaus en friet

15. Le Poulet De LÉON **17,50**
Halve kip (600gram), jus de veau

16. Zeeuwse Mosselen **15,10**
Mosselen gestoofd in witte wijn, room en kruiden met remoulade

17. Sole Meunière **17,50**
Sliptongen (2 stuks) in boter, beurre noisette, citroen en peterselie

18. Champignons à la crème **9,40**
Champignons, room, kruiden, brie en brood

LES ACCOMPAGNEMENTS

Lekker voor erbij

19. Baguette & Beurre **2,90**
Stokbrood met gezouten boter

20. Salade Lyonnaise **4,10**
Frisée, romaine, gekookt ei, croutons en vinaigrette

21. Frites **3,80**
Franse frietjes met mayonaise

22. Haricots Verts **4,10**
Franse boontjes met boter en zeezout

23. Purée de Pommes **3,80**
Aardappelpuree

LES DESSERTS

Een goede afsluiter

24. Crème Brûlée **4,60**
Vanille en gekaramelliseerde suiker

25. Mousse au Chocolat **4,90**
Luchtige Franse chocolademousse

26. Pomme Caramélisée **4,10**
Warme gekaramelliseerde appel, karamelsaus en vanille ijs

27. Profiteroles **4,70**
Parijse soes, vanille ijs, warme chocoladesaus, slagroom en pinda crunch

28. Pêche Melba **4,80**
Perzik, vanille ijs, frambozensaus

29. Assiette de Fromages **8,50**
Franse kazen (3 stuks), brood en vijgencompote

+ Slagroom / bolletje vanille ijs *1,00*

BOUILLON

LÉON

KOFFIE & THEE

Espresso	1,90
Espresso Macchiato	2,30
Doppio	3,20
Lungo	2,10
Cappuccino	2,60
Café Latte	3,20
Thee	2,50
Munt / gember thee	2,70

FRISDRANKEN

Pepsi Cola	2,40
Pepsi Cola Zero	2,40
Sisi	2,40
Sprite	2,40
Ice Tea Green	2,40
Ice Tea Sparkling	2,40
Ginger Ale	2,60
Tonic	2,60
Appelsap	2,40
O2 Water Plat (0,7 L)	2,60
O2 Water Bruis (0,7 L)	2,60

GEDESTILEERD

Vieux	4,50
Bacardi White Rum	5,00
Jameson Whiskey	5,00
Tanqueray Gin	6,00
Grand Marnier	6,00
Amaretto	6,00
Courvoisier VS	7,50

COCKTAILS / MOCKTAILS

Kir Royale	6,90
Pornstar Martini	10,40
Pornstar Martini 0,0	7,10
St. Germain Spritz	7,90
Aperol Spritz	6,60
Mojito	7,90
Mojito 0,0	6,60

BIEREN

Heineken Fluitje	2,50
Heineken Vaasje	3,50
Heineken Halve liter	6,00
Heineken 0,0	3,80
Affligem Blond	5,80
Texels Skuumkoppe	5,40
Texels Skuumkoppe 0,0	5,70

PORT

Ruby Port	4,40

WIJNEN

Per glas, karaf 0,5 L en fles	glas	0,5 L	Fles
Chardonnay	3,80	13,00	19,50
Sauvignon Blanc	3,80	13,00	19,50
Rosé	3,80	13,00	19,50
Merlot	3,80	13,00	19,50
Bubbels Brut	6,40	-	25,00

WIT

Le Versant Viognier 40,00
Verfrissend - intens - lange elegante afdronk

Bernardus Chardonnay 70,00
Vol - romig - rijk - frisse balans

Sancerre Champoult 70,00
Verfijnd - fris - zachte zuren - lange afdronk

ROSÉ

AIX de Provence 45,00
Fris - crispy - elegant

ROOD

Le Versant Pinot Noir 35,00
Fruitig - verfijnd - subtiele rokerige tonen

Salentijn Cabernet Sauvignon 45,00
Elegant - krachtig - volle afdronk

MOUSSEREND

Bruno Roulot Champagne 70,00
Sauvignon Blanc I citrus - mineraal - fris

Bubbels 0,0 0,2cl 9,50

BOUILLON

LÉON

PARIJS IN DE BETUWE

BOUILLON.LEON

WWW.BOUILLONLEON.NL