

# Chez Laurent

## pop up bistro

POP UP GEOPEND VAN 6 JANUARI T/M 6 FEBRUARI 2017



TIJDENS DE RENOVATIE VAN RESTAURANT SPETTERS

### Les Entrées Alle gerechten 15,-

#### Charcuterie

3 x 40 gram vleeswaren

#### Salade riche

Rijkelijke salade met fijne boontjes, frisse vinaigrette, croutons en eendenleverkrullen

#### Terrine de foie d'oie gras

Ganzenleverpastei, vijgenbrood, uienconfituur

#### Escargots de Bourgogne

12 wijngaardslakken in de lookboter gegratineerd

#### Oeuf en cocotte aux truffes

Bio-eitje bereid en cocotte, aardappel, geschaafde truffel, romige truffeljus

#### Oeuf Benedict

English muffin met gekookte ham, gestoofde spinazie, gepocheerd bio-eitje, mousseline

#### Croquettes aux crevettes

Garnalenkroketten, gefruite peterselie, citroen

#### Bouillabaise petit pêcheur

Kleine rijkgepulde vissoep, rouille, croutons

#### Langoustines

Langoustines a la plancha 250 gr., mayonaise

#### Boudin noir aux pommes

Gebakken bloedworst, appeltjes

#### Steak tartare

Klassiek, zoals het hoort!

#### Huitres Krystale spéciales 4,50 / st

3 - 6 - 9 - 12

### Les Plats Alle gerechten 20,-

#### Poussin à l'estragon JOSPER pommes allumetes

Piepkuiken, gegrild in de JOSPER, dragonsaus, fijne frietjes in ossenwit gebakken

#### Filet au poivre

Filet mignon, peperroomsaus, fijne frietjes

#### Poisson du Jour Duglère

Vis van de dag, witte wijnsaus, sjalot, bieslook, tomatenblokjes

#### Sole a la Meunière + 7,-

Gebakken tong, tartaarsaus, fijne frietjes

#### Choucroute Alsace Jarret de porc

Zuurkool, aardappel in de schil, varkensschenkel

### Les Spécialités

#### Pomme de terre crevettes 30,-

Gevulde aardappel met garnalen, mousseline, puree, gestoofde spinazie

#### Pomme de terre moscovite 30 gr. 79,-

Aardappel, kaviaar, bieslook, zure room

#### Filet Rossini 33,-

Filet mignon, crouton, gebakken ganzenlever, jus van madeira en truffel

#### Côte à l'Os JOSPER 2 pers. 58,-

1000 gram Belgisch wit-blauw, frietjes, Béarnaise

#### Ris de veau 39,-

Gebakken kalfszwezerik, getomateerde peperroomsaus, dragon en cherrytomaatjes, frietjes

#### LUNCH FORMULE VAN DE CHEF 40,-

Cremant, glas wijn, 1 voor, 1 hoofd, koffie & macaron

### Les Fruits de Mer

#### Homard en Belle-Vue 42,-

Gekookte hele kreeft geserveerd op sla met mayonaise en cocktailsaus

#### Plateau Crustacées 49,-

Garnalen, langoustines, halve krab, halve kreeft

#### Plateau Chez Laurent 64,-

Oesters, kreukels, wulken, schelpjes, scheermessen, amandes, clams, garnalen, langoustines, halve krab

#### Plateau Royal 83,-

Oesters, kreukels, wulken, schelpjes, scheermessen, amandes, clams, garnalen, langoustines, halve krab, halve kreeft

### Les Desserts Alle gerechten 10,-

#### Macarons de mon frère

Selectie macarons by Ruben Jan Adriaan

#### Crème Brulée

Vanillecreme gekarameliseerd met vanille ijs

#### Crêpes Suzette

Flensjes in gekarameliseerd sinaasappelsap met vanille roomijs

#### Tarte Tatin

Gebakken appeltjes in bladerdeeg met vanille roomijs

#### Profiteroles au chocolat

Soesjes gevuld met chantilly en besprenkeld met chocoladesaus

#### Gateaux au chocolat

Chocoladetaart

#### Coupe Kolonel

Citroensorbet, vodka

## MENU DU JOUR FORMULE VAN DE CHEF 55,- 2 VOORGERECHTEN, 1 HOOFDGERECHT, DESSERT

Heeft u een allergie? Meld het ons.