

Bistro.

A A N D E W E R F

Le Dîner

OUDEGRACHT AAN DE WERF 118 · UTRECHT

POUR COMMENCER

ENTRÉES

Salade de poires	V • L • N	15
<i>Peer, babypinazie, gorgonzola en gekarameliseerde walnoten</i>		
Poulpe grillé, romesco & chorizo	G • N • FS	19
<i>Gegrilde octopus, krokante chorizo, romesco en krieltjes</i>		
Choux farcis, sauce au citron	E	13
<i>Koolbladeren gevuld met gebakt, rijst en dille, in een citroensaus</i>		
Croquettes de feta	V • L • G • E	11
<i>Krokante fetakroketjes met een bittere sinaasappel marmelade</i>		
Carpaccio de bœuf	L • N	16
<i>Dun gesneden rundvlees, geroosterde amandelen en parmezaanse kaasschuim</i>		

POUR SUIVRE

LES PLATS

Tournedos, sauce béarnaise	L • E	38
<i>Ossenhaas met aardappelpavé en béarnaisesaus</i>		
Magret de canard à l'orange	L	36
<i>Eendenborst met krokante polenta, sinaasappelsaus en ingelegde witlof</i>		
Épaule d'agneau confite	L • G • S	32
<i>Langzaam gegaarde lamsschouder, aubergine met misoglazuur en een krokantje van sesam en honing</i>		
Saumon laqué au soja	L • G • FS	27
<i>Met soja geïsoleerde zalm, zwarte Venere-rijst en bieslookcrème</i>		
Risotto aux fruits de mer	L • FS	27
<i>Saffraanrisotto met mosselen, garnalen, inktvis, coquille en verse kruiden</i>		
Steak de céleri-rave	V • L	24
<i>Geroosterde knolselderijsteak met vegetarische demi-glace en relish van groene appel</i>		

SPÉCIALITÉS DE LA MAISON

Les incontournables du chef

Gambas au beurre d'ail L · G · FS ENTRÉE 17

Grote garnalen gepocheerd in knoflookboter, citroen en peterselie, met brood om de saus op te deppen

WIJNSUGGESTIE *Domaine Gérald Talmard · M acon Blanc* 9,5

Short rib braisé, orzo cr  meux L · G PLAT 35

Langzaam gestoofde short rib op romige orzo met paddenstoelen en feta

WIJNSUGGESTIE *Château Tour Prignac Grande Réserve · Médoc* 9,5

Tarte Tatin V · L · G DESSERT 11

Gekarameliseerde en omgekeerde appeltaart met kaneelijs

WIJNSUGGESTIE *Carmes de Rieussec · Sauternes* 8,5

POUR ACCOMPAGNER

GARNITURES

Couronne brioch  e au s  sime L · S 8

Warme briochekrans met sesamkorst en kruidenboter

Frites    la truffe V · L · E 7

Friet met truffelmayonaise en parmezaanse kaas

Choux de Bruxelles V · G · S 7

Geroosterde spruitjes met chilicrisp, limoen en sesam

Bimi, bagna cauda L · FS 8

Bimi met een warme dip van ansjovis, knoflook en olijfolie

V Vegetarisch · L Lactose · G Gluten · N Noten · E Ei · FS Vis & zeevruchten · S Sesam

Laat het ons weten als u allergieën of dieetwensen heeft

POUR FINIR

DESSERTS

Banoffee choux V · L · G · E 12
Soesjes gevuld met bananencrème, met warme karamelsaus

Brioche dorée, crème mastic & pistache V · L · G · N · E 13
Goudbruine brioche, mastiekrème, krokant deegnestje, pistache-ijs

*Glutenvrije desserts op aanvraag
Vraag het gerust aan onze bediening*

POUR LA DIGESTION

DIGESTIFS

Grand Marnier	6	Disaronno	6
Drambuie	6	Licor 43	6
Cointreau	6	Talisker 10 jaar	8
Baileys	6	Hennessy VSOP	9
Limoncello	6	Busnel Calvados VSOP	9