



La Vie en Rose

BISTRO

VOORGERECHTEN

Tartaar van zeebaars	€ 18
<i>Tartaartje van verse zeebaars met haringkaviaar, citrus, crème van avocado en zoetzure ui.</i>	
Prosciutto di Parma en meloen	€ 13
<i>Meloen met roodlof, knapperige Parmaham en een gekaramelliseerde honing-zwartepepervinaigrette.</i>	
Carpaccio classique	€ 18
<i>Dungesneden filet d'anvert met salade van rucola, pijnboompit en rode ui, parmezaan en truffelmayo.</i>	
Garnaalkroketten	€ 17
<i>2 Vlaamse garnaalkroketten van de Ambachterie, geserveerd met citroen, tartaarsaus en een salade.</i>	
Klassiek Franse uiensoep	€ 12
<i>Krachtige, hartige soep met stokbrood en gruyèrekaas.</i>	
Escargots (6 stuks)	€ 13
<i>Wijngaardslakken geserveerd met knapperig stokbrood.</i>	
Brie uit de oven	€ 15
<i>Brie met armagnacpruimen, paddenstoelen en tijm uit de oven.</i>	

Heeft u een allergie? Laat het ons weten. Voor allergeneninformatie kunt u zich wenden tot het personeel.



La Vie en Rose

BISTRO

HOOFDGERECHTEN

Vis

- Paling** € 32
Keuze tussen gebakken paling met tartaarsaus of paling in 't groen. Geserveerd met frietjes en salade.
- Griet** € 32
Dijonaisesaus, karnemelkpuree en groenten van het seizoen.

Vlees

- Hertenbiefstuk** € 28
Met rode- wijncranberrysaus en winterstampotje.
- Entrecote** € 32
In de pan gebakken met tijm en sjalot. Geserveerd met bearnaisesaus, kruidenboter of rode wijnsaus.
- Lamsnavarin** € 28
Stoofpot van lamsschouder, champignon, ui en wortel.

Vegetarisch

- Tortellini** € 23
Gevuld met spinazie en ricotta, geserveerd in een romige saus met pesto.
- Zacht gegaarde Knolselderij** € 25
Met beurre noisette, crème van pastinaak en amandel.

Heeft u een allergie? Laat het ons weten. Voor allergeneninformatie kunt u zich wenden tot het personeel.



La Vie en Rose

BISTRO

Kinderen

Gebakken vis of kip € 12,5
Met frietjes, salade en huisgemaakte appelmoes.

Supplement

Frietjes € 3,5
Huisgemaakte mayonaise € 1

Dessert

Crème brûlée € 8,5
Huisgemaakt volgens geheim recept van de chef.

Dame Blanche € 8,5
Vanille roomijs met Calebaut chocoladesaus en slagroom.

Koffie La Vie en Rose € 7
Koffie naar keuze met diverse lekkernijen.

Hangop € 8,5
Gezoete hangop met verschillende bereidingen van kers en witte choco/ koekcrumble

Kaas € 14
Drie soorten kaas van Erik Murre met kers ui chutney, notencrumble en een vijgenbroodje.

Heeft u een allergie? Laat het ons weten. Voor allergeneninformatie kunt u zich wenden tot het personeel.