

Petites Fêtes

Entrées / voorgerechten

Onderstaande 'petites fêtes' zijn kleine voorgerechtjes in tapasvorm. Door deze gerechtjes in een kleine vorm te serveren, met een standaard prijs van 5,50 voor elk gerecht bieden wij u de mogelijkheid meerdere gerechten te proeven.

Croquetten van patisserie Holtkamp

2 ambachtelijk gedraaide kalfs- en garnaalcroquetten.

Salade kip à la Caesar

kleine salade met klassieke caesardressing, ansjovis, kip, croutons en Parmezaanse kaas.

Scampi

scampi's gebakken in een saus van knoflook, ui en tomaat.

Wildpaté

wildpaté van ree met cranberrycompote en brood.

Bombe van carpaccio van de Ossenhaas

geserveerd met truffelmayonaise, rucola, pijnboompitjes en Parmezaanse kaas.

Boulet à la Liégeoise met lapin saus

Luiks streekgerecht. Gehaktballetjes in een kruidige, stroperige, zoete saus.

Soep van de dag

een vers huisgemaakt soepje van de dag.

Tête de Veaux

typisch Limburgs streekgerecht van kalfsvlees en champignons.

Bruschetta Jour de Fête,

vegetarische bruschetta gegratineerd met een huisgemaakte topping van artisjok en Parmezaan. ✓

Cervelle de canut en 'beurre de Paris',

flûte van brood met authentieke kruidenboter en huisgemaakte Franse kaasdip. ✓

Spinazie kaas kroketjes,

3 vegetarische kroketjes gevuld met kaas en spinazie. ✓

Champignons à l'escargot,

gesmoorde champignons in een sausje van kruidenboter, knoflook en uien. ✓

Les plats

Hoofdgerechten

Entrecôte

200 gram mals lendestuk met een rode wijn-sjalottensaus. 21,-

Black Angus Steak

225 gram Black Angus biefstuk geserveerd met een echte peperroomsaus. 19,-

Sliptong

2 Gebakken sliptongen met boterjus en citroen. 19,-

Eendenborstfilet

100% biologisch uit de Veluwe, geserveerd met een sinaasappel-honingsaus. 18,-

Steak Jour de Fête

gemarineerde steak van het varken
geserveerd met gebakken champignons, ui en cajunkruidenboter. 17,-

Vispannetje

van kabeljauw en zalm met bosuitjes in een romige witte wijnsaus. 17,-

Spareribs

licht spicy gemarineerde spareribs, geserveerd met een maïskolf en een frisse salade. 16,-

Knien in 't zoer

konijn bereid op traditioneel Mestreechse wijze. 16,-

Pasta van de chef

spek, geitenkaas, pijnboompitjes, rucola en tomaat. 16,-

✔ Pasta van de chef vegetarisch

geitenkaas, pijnboompitjes, rucola en tomaat. 14,50

Pasta van de week

wekelijks wisselende pasta. Dagprijs

Saté van varkenshaas

met huisgemaakte pindasaus. 15,-

✔ Duo van gevulde groenten

courgette en paprika gevuld met Hollandse groenten, gegratineerd met kaas. 14,50

Zuurvlees

traditioneel huisgemaakt Mestreechs stoofpootje van rundvlees. 14,50

Dit gerecht is vegetarisch, 
of kan vegetarisch bereid worden.



Heeft u genoten van uw bezoek aan Jour de Fête?
Laat ons dan genieten van uw goede recensie op iens.nl

Desserts

Nagerechten

Kaasplankje

Rommedoe, Hollandse oude kaas en Bleu D'Avergne, geserveerd met molenaarsbrood en Limburgse stroop. 8,50

Scroppino "Gijsje"

sroom van citroensorbet, wodka en cava. 7,50

Gateau Chaud chocolate,

warm chocolade taartje met slagroom. 7,-

Speculaasparfait

huisgemaakte speculaasparfait met stroopwafelijs en karamelsaus. 6,50

Bokkenpootjesparfait

parfait geserveerd met hemelse modder. 6,50

Apfelstrudel

klassieke apfelstrudel met vanille-ijs, vanillesaus en slagroom. 6,-

Klassieke Dame Blanche

vanille-ijs met een warme chocoladesaus. 5,50

DOW's Nirvana Port

Aanrader bij chocolade desserts

Probeer eens een glaasje DOW'S Nirvana Port, speciaal gemaakt om te drinken bij chocolade. Het is een ruby Port met aroma's van rozen en viooltjes. De Port heeft heerlijk zachte tannines, rijp en intens fruit met wat bramen.



Heeft u genoten van uw bezoek aan Jour de Fête?
Laat ons dan genieten van uw goede recensie op iens.nl!