

*“Geniet van elke dag, beleef hem als een feest...”*

Kwaliteit en service staan bij ons hoog in het vaandel.

Wij werken graag met dagverse producten. Daarom geven wij de voorkeur om een bepaald gerecht tijdelijk niet te serveren, dan op een manier waar wij niet achter staan.

### Onze jonge gasten


Speciaal voor onze jongere gasten hebben wij een aparte kaart. De prijzen van de kindgerechten zijn bijzonder kindvriendelijk, daarom zijn deze gerechten alleen voor kinderen.

## Menu de Fête

### *Seizoensmenu 32,50*

Uw 3-gangen menu start met een proeverij van voorgerechtjes, welke u zelf mag kiezen uit onderstaande keuzes. Als hoofdgerecht kunt u kiezen uit vlees, vis of vegetarisch. Het menu wordt afgesloten met een heerlijke verrassing van de chef.

#### Proeverij (3 gerechtjes per 2 pers.)

- Boulet à la Liégeoise met Lapin saus,  
Luiks streekgerecht. Gehaktballetjes in een kruidige, stroperige, zoete saus
- Bruschetta Jour de Fête  
Vegetarische bruschetta gegratineerd met een huisgemaakte topping van artisjok en Parmezaanse kaas
- Scampi,  
Gebakken in een volle mediterrane saus
- Carpaccio van de ossenhaas,  
Flinterdun gesneden ossenhaas geserveerd op klassieke wijze
- Champignon a l'escargot,   
Gesmoorde champignons in een sausje van kruidenboter, knoflook en uien



#### Steak Jour de Fête

Gemarineerde steak van het varken met gebakken champignons, ui en cajunkruidenboter

\*\*\*

#### Vispannetje

Van kabeljauw en zalm met bosuitjes in een romige witte wijnsaus

\*\*\*

#### Zuurvlees

Traditioneel huisgemaakt Mestreechs stoofpotje van rundvlees

\*\*\*

#### Duo van gevulde groenten

Courgette en paprika gevuld met Hollandse groenten, gratineerd met kaas



#### Grand Dessert

Laat u verrassen door de chef

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](http://iens.nl)!