

Menu

Josanne Atelier

Voorgerechten

Charcuterieplank – € 12,50

Trevélez-bergham, Iberico-coppa gerijpt met venkel en mortadella met pistache. Geserveerd met cornichons en zilveruitjes.

Zeeuwse creuses – € 9,00 per stuk

Geserveerd per 2 stuks met citroen en sjalottenvinaigrette.

Rundercarpaccio – € 15,50

Met truffelcrème, Parmezaanse kaas, rucola en croutons.

Albondigas – € 11,25

Gehaktballetjes van rundvlees in een licht pikante tomatensaus.

Paté de campagne - Secret 07 – € 13,50

Met huisgemaakte uienchutney en balsamico.

Pannetje scampi's – € 15,75

Gepelde scampi's in knoflook met chili en peterselie.

Zalmrillette – € 15,25

Geserveerd met garnituur

Tarte tatin van cherrytomaten – € 10,50

Met buffelmozzarella en geroosterde pistachenoten. Dit gerecht wordt koud geserveerd.

Daghap

Voor de niet-kaasliefhebbers hebben wij een wisselende daghap. Vraag de bediening naar de maaltijd die onze chef Bob vandaag heeft bereid.

Kaasfondue

Onze kaasfondue wordt geserveerd met onbeperkt brood, een portie seizoensgroenten en cornichons.

Hollandse kaasfondue – € 25,50

Petit Doruvel, Tynjetaler en Bunker Blosse

Smaak: vol en aromatisch

Uit te breiden met Brabantse blauwaderkaas: + € 3,50

Zwitserse kaasfondue – € 28

L'Etivaz Alpage, Vacherin Fribourgeois en Appenzeller Noir

Smaak: kruidig en krachtig

Truffelkaasfondue – € 28,50

Raclette à la truffe, Doruvel Truffel en boerengatenkaas

Smaak: aards en romig

Bijgerechten

Met deze bijgerechten maak je fondue helemaal af.

Gebakken krieltjes – € 4,50

Extra seizoensgroenten – € 3,50

Druiven en peer – € 3,75

Frisse, knapperige salade – € 4,00

Kropsla met een frisse dressing en croutons

Saucijzen – € 5,00

Gebakken kipstukjes – € 5,25

Charcuterieplank – € 12,50

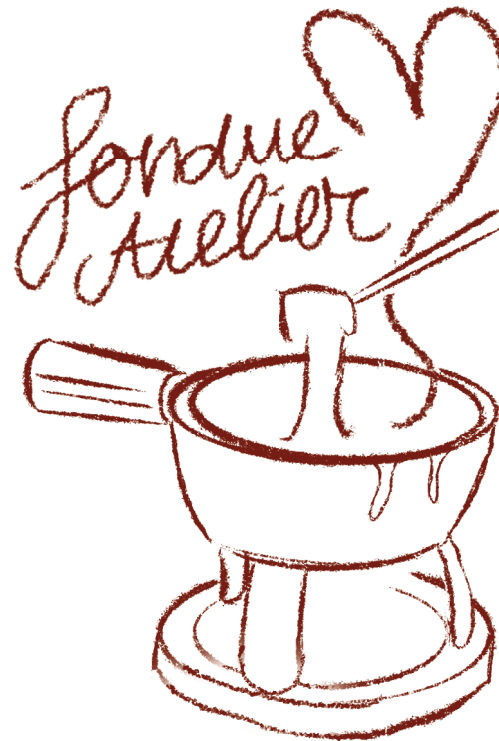
Desserts

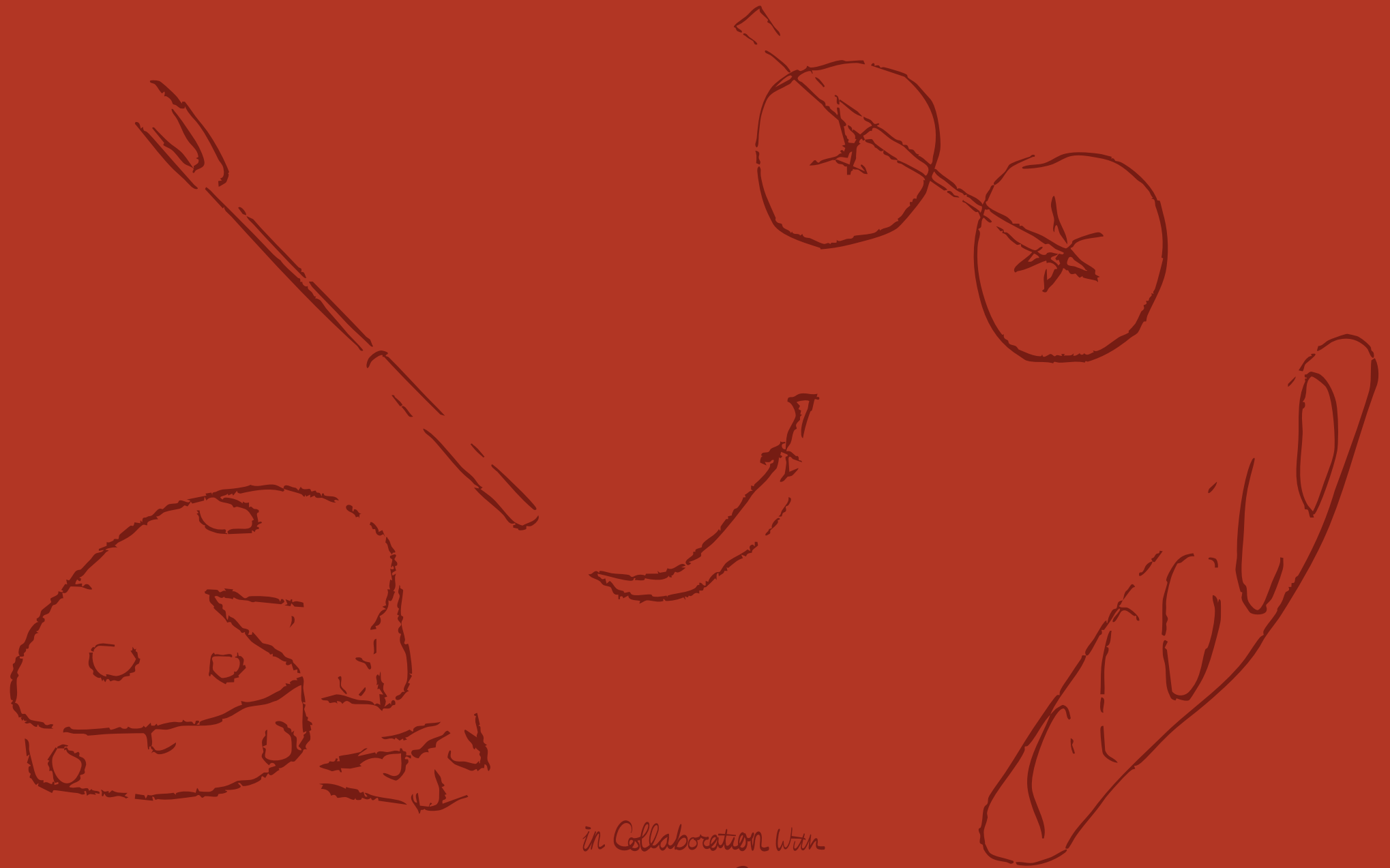
Affogato – € 5,95

Espresso met een bol vanille-ijs.

Luikse Lummel – € 9,50

Huisgemaakte Luikse wafel volgens oma's recept,
met een bol vanille-ijs en bramensaus.





in Collaboration With

Smelt

KAASFONDUE EXTRAORDINAIRE