

# Le Rendez-Vous

**Entrées/Voorgerechten/Starters € 10,50**

## **Huîtres de Zeelande**

Zeeuwse oesters

Wild Oysters from Zeeland

## **Saumon mariné à l'aneth (gravad lax)**

Gemarineerde zalm met dille, rucola en mierikwortel saus

Salmon marinated with dill, rucola and hors radish sauce

## **Cocktail de crevettes grise et d'avocats à la sauce au safran**

Hollandse garnalen cocktail met avocado en saffraan saus

Dutch shrimps cocktail with avocado and whisky sauce

## **Carpaccio de boeuf aux pesto Genovese et fromage de parme**

Carpaccio van ossenhaas met rucola, pesto genovese en parmezaanse kaas

Carpaccio of beef with rucolla, pesto genovese and parmesan cheese

## **Jambon de Parme au Melon**

Parmaham met meloen

Parma ham with Melon

## **Six escargots de Bourgogne, beurre persilé**

½ dozijn wijngaardslakken gegratineerd met kruidenboter

½ dozijn vinjard snails Burgundy style

**Le Potage/Soep/Soup € 6,50**

## **Soupe à l'oignon gratinée**

Gegratineerde uiensoep

Gratinated onion soup

# Le Rendez-Vous

**Plats/Hoofd gerechten/Main courses v.a € 19,50**

**Darne de saumon grillé à la sauce épinard et aux gorgonzola**

Gegrilde zalmoot met tagliatelle en saus van wildespinazie en gorgonzola  
Grilled salmon steak with a delicious wild spinach-gorgonzola sauce & tagliatelle

**Crévettes géantes grillé aux légumes oriental à la sauce gingembre**

Gegrilde tijger garnalen met wok groenten, basmati rijst en gember saus  
Grilled king prawns with stir fried oriental vegetables, rice & ginger sauce

***(Extra € 4,00)***

**Belle sole meunière au salad mêlé et pommes sautées**

Hele zeetong in de roomboter gebakken met salade en gebakken aardappelen

Butter fried Dover sole, mixed salad and sauted potatoes

***(Prix du jour/Dagprijs/Market price)***

**Filet mignon de porc sauté au champignons de Paris à la sauce poivre vertes**

Varkenshaas met champignons, marsalawijn- groene peper saus  
Sauted fillet of porc with mushrooms, marsala wine & greenpepper sauce

**Tournedos Bordelaise**

Tournedos met roodewijnsaus

Tournedos Bordelese style (red wine sauce)

***(Extra € 4,00)***

**Couronne D'agneau grillé aux légumes et à la sauce miel de time**

Gegrilde lamskroon met diverse groenten en honing-tijm sauce

Grilled lamb crown with mixed vegetables and honey time sauce

***(Extra € 4,00)***

**Wok.....Végétarien tofu, légumes divers et au sauce soya et au rice**

Wok.....vegetarische schotel met tofu, diverse groenten, soya saus en rijst

Wok.... Vegetarian dish with tofu, vegetables, soy sauce & rice

# Le Rendez-Vous

**Dessert/Nagerechten/Desserts € 9,50**

## **Crème brûlée à la vanille Bourbon**

Crème brûlée van bourbon vanille

Crèam brûlée of bourbon vanilla

## **Gingembre à la crème**

Gember met room

Ginger with cream

## **Crêpes à la sauce orange-grandmarnier et aux glace limette**

Flensje met limoen sorbetijs overgoten met warme sinaasappel-grandmarnier saus

Crepes with lime sorbet & orange-grandmarnier sauce

## **Fromage assorti**

Kaasplateau assortiment

Cheese platter

## **Salade de fruits gratiné à la sauce sabayonne**

Gegratineerde verse fruitsalade van 't seizoen met triple sec en sabayon

Seasonal fresh fruit salad gratinated with sabayon

## **Tarte tatin aux pommes et au glace canelle à la sauce vanille et chantilly**

Tarte tatin van appel met kaneelijs, vanille saus en slagroom

French apple pie with innemen ice cream, vanilla sauce and wipped cream

# **Le Rendez-Vous**

## **Menu**

**Geachte Gast**

**U kiest... één Menu (drie gangen)  
(Voorgerecht + Hoofdgerecht + Nagerecht)  
v.a € 32,50 pp**

**Chers Hôtes**

**Choisissez....Une Menu  
(Entrée + Un Plat+ Un Dessert)  
€ 32,50 pp**

**Dear Guest**

**You select ....A Menu (3 course)  
(Starter + A Main Course + A Dessert)  
At € 32,50 pp**

# Le Rendez-Vous

## Menu

Chers Hôtes  Choisissez...

Une Entrée + Un Plat + Un Dessert € 32,50 pp

### ENTRÉES: € 10,50

- \*Saumon mariné à l'aneth (gravad lax)
- \*Huitres de Zeelande
- \*Cocktail de crevettes grise et d'avocats
- \*Carpacio de boeuf aux pesto Genovese et fromage de parme
- \*Jambon de Parme au Melon
- \*Six escargots de Bourgogne, beurre persilé
- \*Soupe à l'oignon gratinée
- \*Le potage du jour

### PLATS: € 19,50

- \*Darne de saumon grillé à la sauce épinards et aux gorgonzola
- \*Crevettes géantes grillé au légumes oriental à la sauce gingembre (Extra € 4,00)
- \*Belle Sole meunière au salad mêlé et pommes sautées (prix du jour)
- \*Filet mignon de porc sauté aux champignons de Paris à la sauce poivre vertes
- \*Tournedos sauté à la sauce bordelaise (extra € 4,00)
- \*Couronne D'Agneau grillé au légumes et à la sauce miel de time (Extra € 3,50)
- \*Wok.....Végétarien tofu, légumes divers et au sauce soya et au rice

### DESSERTS : € 8,50

- \*Crème brûlée à la vanille Bourbon
- \*Gingembre à la crème
- \*Crêpes à la sauce orange- grandmarnier et aux glace limette
- \*Fromage assorti
- \*Salade de fruits gratiné à la sauce sabayonne
- \*Tarte tatin aux pommes et au glace cannelle à la sauce vanille et chantilly