

Joie de Vivre

a delight in being alive; keen,
carefree enjoyment of living

Bienvenue! Welkom bij Bistrocafé Lefebvre!
Bij ons beleef je het ongedwongen Franse vakantiegevoel. Onder het genot van smaakvolle typische Franse gerechten die goed te combineren zijn met Lefebvre's wijnkaart, waan je je in la douce France. Bedoeld als een heerlijke aanvulling op ons bekende wijncafé Lefebvre, hiernaast.

Onze gerechten gaan met het seizoen mee, worden vers en op Franse wijze bereid.
Je kan alles à la carte bestellen en combineert gerechten zoals jij het graag wilt.

Vind je het leuk als er een wijnadvis bij je gerecht komt? Vraag ons gerust naar de beste combinaties.

Samen met jou vieren we het leven. Proost met je gezelschap, proef de Franse sferen en laat onze 'Joie de vivre' teksten op de muur een glimlach op je gezicht toveren.
Oh là là... Spot jij een paar 'lelijke eendjes' op onze Route du Vin? Deze 2CV's zijn niet alleen typisch Frans, de bedenker van de 2CV heet ook Lefebvre... What's in the name?!

Kortom, beleef het Joie de Vivre gevoel bij ons nieuwe Bistrocafé. Salut!

dieet/allergieën

wanneer wij rekening kunnen houden met jouw dieet en/of allergieën dan horen wij dat graag

apéritif

olives 4,00

croquettes de crevettes hollandaises (4 stuks) 9,50

van de Croquetten Boutique Utrecht

rillettes d'oie 9,50

rillettes van gans geserveerd met tafelzuur en brood

hûîtres fine de claire

per stuk 3,50

vraag ons naar de beschikbaarheid

escargots à la

bourguignonne (6 stuks) 9,00

wijngaardslakken in kruidenboter

garnitures

baguette 4,50

stokbrood met kruidenboter

frites 4,50

met piccalilly mayonaise

salade verte 4,50

groene salade

entrées

rillettes de maquereau 11,50

rillettes van makreel met biet en avocado

cocktail hollandais aux crevettes 14,50

hollandse garnalen cocktail met tomaat, ei, frisée salade en romige cocktailsaus

tartare de veau (petit/grande) 12,50 / 17,50

kalfstartaar met kwartelei, pepermayonaise en kaaskoekje

portobellos farcis 13,50

gevuld met halloumi, zoetzure bloemkool, peer en noten

soupe du jour *dagprijs*

vraag ons naar de soep van de dag

plats

rouget 21,50

rode mul met groene asperges, gepofte venkel en pernodsaus

confit de canard 23,50

eendenconfit met een pepersinaasappelsaus en oerwortel

entrecôte 27,50

runder entrecôte met bearnaisesaus, verse frites en salade

tarte tatin 19,50

omgekeerde taart 'taart op z'n kop' van vergeten groenten, reblochon en tomatenchutney

desserts

bavarois au citron 8,50

citroenbavarois met perzik en grand marnier

gâteau au chocolat 8,50

chocoladetaart met armagnac peer en notenijs

crème brûlée 8,50

met kersencompote en amandeltuiles

plateau de fromages 9,50

kaas met kletzenbrood en stroop