

Le malle jan



À LA CARTE



Le malle jan



LE BAR

HUITRES FINE DE CLAIRE <i>avec mignonette & citron</i>	3.00/17.00
<i>oester per stuk / half dozijn oesters</i>	34.00
<i>dozijn oesters</i>	11.00
<i>twee oesters + glas Café de Paris</i>	
CAMEMBERT	12.50
<i>uit de oven met tijm & baguette</i>	
IBERICO PATA NEGRA	12.50
<i>met zwarte peper crème & jeneverbesolie</i>	
PATE FERMIER	10.50
<i>boerenpaté met abrikozenchutney, baguette & gezouten boter</i>	
SARDINES ORTIZ	9.00
<i>sardientjes uit blik met baguette & gezouten boter</i>	
SAUMON FUME	12.50
<i>huisgerookte zalm met mierikswortel & cornichons</i>	
ASSIETTE DE FROMAGES	13.50
<i>selectie Franse kazen van Fromagerie Bon met vijgencompote</i>	
BAGUETTE MAMIE GOURMANDE	7.00
<i>met tapenade & kruidenboter</i>	
DE BALLEN VAN BRANS	13.50
<i>vegan bitterballen van oesterzwam & speciaalbier</i>	



LES ENTREES

Geserveerd met baguette van Mamie Gourmande & gezouten roomboter

FAUX-FILET FUME 14.50

huisgerookte rib-eye met blauwe kaas dressing, sjalot compote & tuinbonen

TARTARE DE BOEUF CLASSIQUE 13.00/23.00

klassieke steak tartaar

ESCARGOTS MAITRE D'HOTELS 11.00

*in boter, knoflook & peterselie
+ blauwe kaas*

MAQUEREAU 14.50

gepekeld makreel met rabarber, daslook crème, Topika olijfolie & venkel

GAMBAS 14.00/23.50

gebakken in kruidenolie met aioli

ASPERGES BLANCHES 12.50

Hollandse witte asperges met Hollandaise, gastrique & kalamata (vega)

POIREAU VINAIGRETTE 11.50

gekonfijte prei met mosterdvinaigrette, hazelnoot, sjalotjes & gekruimeld ei (vega ou vegan)

BISQUE DE HOMARD 11.50

romige, licht pittige kreeftensoep met rivierkreeftjes & rouille

SOUPE A L'OIGNON 9.00

Franse uiensoep gratineerd met baguette & Gruyère kaas (vega ou vegan)

VIANDES

CARRE D'AGNEAU 34.50

lams carré uit de oven gemarineerd à la Provençale met lamsjus

COQ AU VIN BLANC 25.00

stoof van kip met krieltjes, shi-take & peultjes

STEAK FRITES 25.00

steak van de grill met pepersaus & Franse frites

CONFIT DE CANARD A L'ORANGE 23.50

gekonfijte eendenbout met sinaasappelsaus, tuinbonen & tuinkers

POISSONS ET LEGUMES

SOLE MEUNIERE 33.50

zeetong gebakken in roomboter met kappertjes, peterselie & citroen

POISSON DU JOUR 25.50

wisselend visgerecht

QUICHE DU PRINTEMPS 23.50

courgette, groene asperges, venkel & oude kaas (vega)

CHOU 23.50

spitskool met daslook crème, gerookte hazelnoot & miso (vega ou vegan)

PLAT D'ACCOMPAGNEMENT

Franse frites met onze mayonaise 3.00

Little gem, vinaigrette, yoghurt & knoflook broodkruim 2.50

Haricots verts met guanciale 4.50



POUR LES ENFANTS

- PETIT POISSON DU JOUR *15.50*
wisselend visje met Franse frites, salade & appelmoes
- PETIT STEAK FRITES *15.50*
steak van de grill met Franse frites, salade & appelmoes
- BOULES DE GLACE *4.50*
twee bolletjes ijs met slagroom



Le malle jan

LES DESSERTS

- MADELEINE *1.50*
- MADELEINES AUX CAMEL DE RUM *9.50*
sticky caramel madeleines met kaneelijs
- CREME BRULEE *8.50*
- MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR *8.00*
pure chocolade mousse met Topika olijfolie & sea salt flakes
- PAIN PERDU A LA RHUBARBE *10.00*
wentelteefje met rabarber, pistache crème & framboos
- AFFOGATO *5.50*
vanille-ijs met espresso
- ASSIETTE DE FROMAGES *13.50*
selectie Franse kazen van Fromagerie Bon met vijgencompote

Ook lekker! Speciale koffies of een espresso martini



Voulez-vous manger
avec moi, ce soir?

ADRES

*Nieuwsteeg 9
2311 RW Leiden*

CONTACT

*Tel: 071 512 3888
E-mail: reserveren@lemallejan.nl
Instagram #lemallejan*

OPENINGSTIJDEN

*ma t/m vr vanaf 18:00
za & zo vanaf 17:00*