

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
<i>huisgerookte rib-eye met blauwe kaas dressing, sjalot compote & tuinbonen</i>	
TARTARE DE BOEUF CLASSIQUE	13.00/23.00
<i>klassieke steak tartaar</i>	
ESCARGOTS MAITRE D'HOTELS	11.00
<i>in boter, knoflook & peterselie</i>	
+ blauwe kaas	3.00
MAQUEREAU	14.50
<i>gepekeld makreel met rabarber, daslook crème, Topika olijfolie & venkel</i>	
GAMBAS	14.00/23.50
<i>gebakken in kruidenolie met aioli</i>	
ASPERGES BLANCHES	12.50
<i>Hollandse witte asperges met Hollandaise, spinazie, gastrique & kalamata (vega)</i>	
POIREAU VINAIGRETTE	11.50
<i>gekonfijte prei met mosterdvinaigrette, hazelnoot, sjalotjes & gekruimeld ei (vega ou vegan)</i>	
BISQUE DE HOMARD	11.50
<i>romige, licht pittige kreeftensoep met rivierkreeftjes & rouille</i>	
SOUPE A L'OIGNON	9.00
<i>Franse uiensoep gratineerd met baguette & Gruyère kaas (vega ou vegan)</i>	

VIANDES

CARRE D'AGNEAU	34.50
<i>lams carré uit de oven gemarineerd à la Provençale met lamsjus</i>	
COQ AU VIN BLANC	25.00
<i>stoof van kip met krieltjes, shi-take & peultjes</i>	
STEAK FRITES	25.00
<i>steak van de grill met pepersaus & Franse frites</i>	
CONFIT DE CANARD A L'ORANGE	23.50
<i>gekonfijte eendenbout met sinaasappelsaus, tuinbonen & tuinkers</i>	

POISSONS ET LEGUMES

SOLE MEUNIERE	33.50
<i>zeetong gebakken in roomboter met kappertjes, peterselie & citroen</i>	
POISSON DU JOUR	25.50
<i>wisselend visgerecht</i>	
QUICHE DU PRINTEMPS	23.50
<i>courgette, groene asperges, venkel & oude kaas (vega)</i>	
CHOU	23.50
<i>spitskool met daslook crème, gerookte hazelnoot & miso (vega ou vegan)</i>	

PLAT D'ACCOMPAGNEMENT

Franse frites met onze mayonaise 3.00
Little gem, yoghurt & knoflook broodkruim 3.00
Haricots verts met guanciale 5.00



POUR LES ENFANTS

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



Le malle jan

LES DESSERTS

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

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*