

Le malle jan



À LA CARTE



Le malle jan



LE BAR

HUITRES FINE DE CLAIRE	
<i>oester per stuk / half dozijn oesters</i>	3.00/17.00
<i>dozijn oesters</i>	34.00
<i>twee oesters + glas cava</i>	11.00
CAMEMBERT	12.50
<i>uit de oven met tijm & baguette</i>	
IBÉRICO PATA NEGRA	12.50
<i>met jeneverbessolie & grove zwarte peper</i>	
ASSIÈTTE DE FROMAGES	13.50
<i>selectie Franse kazen van Fromagerie bon met vijgencompote</i>	
SARDINES ORTIZ	9.00
<i>sardientjes uit blik met baguette & gezouten boter</i>	
FOIE DE MORUE	7.00
<i>gerookte kabeljauwlever uit blik met baguette & gezouten boter</i>	
BAGUETTE MAMIE GOURMANDE	7.00
<i>met tapenade & kruidenboter</i>	
DE BALLEEN VAN BRANS	13.50
<i>vegan bitterballen van oesterzwam & speciaalbier</i>	
RILETTES DE MAQUEREAU	12.00
<i>rillettes van makreel met baguette</i>	



LES ENTREES

Geserveerd met baguette van Mamie Gourmande & gezouten roomboter

FAUX-FILET <i>langzaam gegaarde rib-eye met saus van Bleu d'Auvergne, compote van sjalot, tuinbonen & appelkappertjes</i>	13.50
TARTARE DE BOEUF CLASSIQUE <i>klassieke steak tartaar</i>	13.00/23.00
ESCARGÔTS MAITRE D'HOTELS <i>in boter, knoflook & peterselie + blauwe kaas</i>	11.00 3.00
COQUILLES <i>met venkel, dragon, saffraan & geroosterde bloedsinaasappel</i>	14.50
GAMBAS <i>gebakken in kruidenolie met aioli</i>	14.00/23.50
GRAVAD LAX <i>gepekeld zalm in Pernod met een crème van artisjok, witte asperge, ingelegde mosterdzaad & forelkaviaar</i>	14.50
BURRATA ET TOMATES CONFITES <i>geroosterde tomaatjes met burrata, crème van basilicum, druiven, balsamico & gerookte amandelen (vega)</i>	12.50
POIREAU VINAIGRETTE <i>gekonfijte prei met mosterdvinaigrette, hazelnoot, sjalotjes & gekruimeld ei (vega/vegan)</i>	11.50
BISQUE DE HOMARD <i>romige, licht pittige kreeftensoep met rivierkreeftjes & rouille</i>	10.50
SOUPE À L'OIGNON <i>Franse uiensoep gegratineerd met baguette & Gruyère kaas (vega/vegan)</i>	9.00

Le malle jan

VIANDES

CARRÉ D'AGNEAU <i>lams carré uit de oven gemarineerd à la Provençale met peterselie olie</i>	34.50
CÔTE DE BOEUF (2 pers) <i>met café beurre de Paris & groene asperges met miso glace en amandel</i>	79.50
NAVARIN D'AGNEAU <i>stoof van lam met champignons, wortel, doperwtjes & aardappels</i>	25.50
STEAK FRITES <i>steak van de grill met pepersaus & Franse frites</i>	24.50
CONFIT DE CANARD À L'ORANGE <i>gekonfijte eendenbout met sinaasappelsaus</i>	23.50

POISSONS ET LEGUMES

SOLE MEUNIÈRE <i>zeetong gebakken in roomboter met kappertjes, peterselie & citroen</i>	33.50
POISSON DU JOUR <i>wisselend visgerecht</i>	25.50
MOULES MARINIÈRES <i>Frans mosselpannetje met aioli & rouille</i>	25.50
CHOUX <i>gebakken spitskool met frisse crème van doperwtjes, gepofte knoflook, saus van geblakerde prei & brioche kruim (vega)</i>	23.50
RATATOUILLE <i>bourgondische ratatouille met piment d'Espellete & ras el hanout (vegan)</i>	23.00

PLAT D'ACCOMPAGNEMENT

<i>Franse frites met mayonaise</i>	3.00
<i>Salade verte met vinaigrette</i>	2.00
<i>Haricots verts met guanciale</i>	4.50



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	2.00
CRÈME BRÛLÉE	8.50
MILLE FEUILLE <i>met aardbei, ingelegde rabarber, citroen & witte chocolade crème pat mousse</i>	10.00
PARIS BREST <i>soes met praline botercrème & geroosterde hazelnoot</i>	10.50
CLAFOUTIS <i>met blauwe bessen, amarena kersen & yoghurtijs</i>	10.00
COUPE COLONEL <i>citroen sorbetijs & vodka</i>	8.50
AFFOGATO <i>vanille-ijs met espresso</i>	5,50
ASSIÈTTE 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 18:00 - 22:00
za & zo 17:00 - 22:00*