

Dessert



KAAS

Vershillende kaasjes met notenbrood en pruimencompote

14.5

CREME BRULEE

8.5

OPERA

Mocca creme, choco ganache, amandel en vanille ijs

9.5

DESSERT DE LA SEMAINE

8.5

Bienvenue à Le Virage

Spécialité



STEAK-TARTAAR

*Vers en a la minute gedraaide runderlende
rauw geserveerd met alle garnituren*

13.5

22.5

BISQUE D'HOMARD

Huisgemaakte kreeftensoep

12.5

ZWEZERIK

*Krokant gebakken en geserveerd
met gelakte champignons*

15.5

24.5

Entrée



TARTAAR VAN TONIJN

*Crème van jalapeño-peper, crunch van sushi nori
geserveerd met sesam vinaigrette*

13.5

ASPERGES

Gemarineerde asperge, gepocheerd ei, frisse salade

11.5

GEROOKTE ZALM

*Asperges, gekookt ei, krokante asperge en vinaigrette
van citroen*

13.5

PULLED PORK

Huisgemaakt met wrap, bbq-saus, jalapeño-creme en radijsjes

12.5

Plat Principal



POISSON DU JOUR

+ seizoensgroenten en frieten

BAVETTE

*Mager rundvlees van de grill, seizoensgroenten,
frieten en Madeira-jus*

24.5 (sauce Bearnaise + 1.5)

ROG-VLEUGEL

Met Beurre-noisette, lamsoren, kappertjes en limoen

21.5

LAM

*Filet en nek, kruidenkorst, eigen jus
seizoensgroenten, frieten*

23.5

VRAAG NAAR ONZE WISSELENDE GERECHTEN