

Dessert



KAAS

Vershillende kaasjes met notenbrood en pruimencompote

14.5

CREME BRULEE

8.75

SABAYON

Fris zomerfruit, sabayon van Cointreau

9.5

DESSERT DE LA SEMAINE

9.5

Bienvenue à Le Virage

Spécialité



STEAK-TARTAAR

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

14.0

23.5

BISQUE D'HOMARD

Huisgemaakte kreeftensoep

13.0

ZWEZERIK

*Krokant gebakken en geserveerd
met gelakte champignons*

16.0

25.0

Entrée



TARTAAR VAN TONIJN

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

13.5

BURRATA

*½ Burrata, gegrilde watermeloen, vinaigrette van citroen en
gerookte olie*

11.5

IBERICO HAM

*Verskillende soorten gemarineerde meloen, frisse kruidenolie
en avocado crème*

12.5

KALF

Tartaar van kalf, geprepareerd met alle garnituren

13.5

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)

KABELJAUW

Met Beurre blanc, seizoensgroenten en frieten

21.5

KALF

*Gegrilde lende, rode wijn jus
seizoensgroenten, frieten*

23.5

VRAAG NAAR ONZE WISSELENDE GERECHTEN