

Dessert



KAAS

Verskillende kaasjes met notenbrood en pruimencompote

14.5

CREME BRULEE

8.5

CAMEMBERT

Om te delen en lekker gegrild uit de oven

14.5

PROFITEROLES

Soesjes gevuld met slagroom, witte chocolade en chocolade saus

9.5

DESSERT DE LA SEMAINE

9.5

Tip!!! Coupe Kolonel..... oh lala ☺

7.5

Bienvenue à Le Virage

Spécialité



STEAK-TARTAAR

*Vers en a la minute gemalen 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



RIVIERKREEFT

Met tabouleh salade, vinaigrette van kerrie, vadouvan crème
12.5

TONIJN

*Tartaar van tonijn, crème van jalapeno peper, kaffir limoen,
sesam soja vinaigrette*
14.5

MINI HAMBURGER

Met brioche brood, eendenlever, rucola en truffel mayo
14.5

IBERICO

*Dun gesneden ham, huisgemaakt focaccia
zwarte knoflook crème*
13.5

Plat Principal



TOURNEDOS ROSSINI

Met eendenlever, truffel en jus van rode wijn
29.5

½ KREEFT THERMIDOR

Met spinazie en Gruyère-kaas
25.5

BAVETTE

*Mager rundvlees van de grill, seizoen groenten,
frietten en Madeira-jus*
24.5 (sauce Bearnaise + 1.5)

SNOEKBAARS

*Met gerookte paling, seizoen groenten,
Frietten en Beurre blanc*
23.5

RAVIOLI

*Gevuld met kastanjechampignons, paddenstoelen,
cantharel en saus van morilles*
20