

Dessert



KAAS

Vershillende kaasjes met notenbrood en compote

13.5

CREME BRULEE

8.5

GATEAU CHAUD AU CHOCOLAT

Warm uit de oven, kruim van witte chocolade, kokos ijs

8.5

CREPES SUZETTE

Sinaasappel, vanille room ijs

9.5

Bienvenue à Le Virage

Spécialité



STEAK-TARTAAR

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

Voorgerecht

Hoofdgerecht

13.5

22.5

BISQUE D'HOMARD

Huisgemaakte kreeftensoep

12.5

ZWEZERIK

*Krokant gebakken en geserveerd
met gelakte champignons*

15.5

24.5

Entrée



ZACHT GEGAARDE ZALM

Licht gepekeld geserveerd met bietjes

12.5

BLOEDWORST

Appel, eenden - lever

12.5

CONFIT DE CANARD

Witlof, peer, walnoten, vinaigrette van appel

13.5

GEITENKAAS

Vijgen, vinaigrette van kersen

11.5

Plat Principal



CATCH OF THE DAY

Please ask your waiter

+ seizoensgroenten en frieten

BAVETTE

Heerlijk mals rund van de grill, seizoensgroenten, huisgemaakte frieten en heerlijke Madeira-jus

24.5

(sauce Bearnaise + 1.5)

VEGETARISCH

Fregola (fregula pasta), eekhoortjesbrood, Parmezaan en schuim van aardappel

20.5

POUSSIN

Lekker uit de oven met Morilles, jus van Morilles seizoensgroenten, huisgemaakte frieten

21.5

VRAAG NAAR ONZE WISSELENDE GERECHTEN