

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 BALLEN VAN BRANS	13.50
<i>vegan bitterballen van oesterzwam & speciaalbier</i>	



L'ES ENTREES

Geserveerd met baguette van Mamie Gourmande & gezouten roomboter

PÂTÉ FERMIER <i>wildpaté met augurkjes & pruimenchutney</i>	11.00
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 Noilly Pratsaus, ingelegde venkel, zeekraal, roze peper & dille</i>	14.50
GAMBAS <i>gebakken in kruidenolie met aioli</i>	14.00/23.50
BETTERAVE <i>rode biet met mosterd, venkel, gerookte amandel & Tomme de Chèvre Cave Rousseau (vega)</i>	12.50
POIREAU VINAIGRETTE <i>gekonfijte prei met mosterdvinaigrette, hazelnoot, sjalotjes & gekruimeld ei (vega/vegan)</i>	11.50
BISQUE D'HOMARD <i>romige, licht pittige kreeftensoep met rivierkreeftjes & rouille</i>	10.50
SOUPE À L'OIGNON <i>Franse uiensoep gratineerd 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</i>	33.50
CÔTE DE BOEUF (2 pers) <i>met saus L'Entrecôte & choux de bruxelles</i>	79.50
BOEUF BOURGUIGNON <i>bourgondische stoof van rund in rode wijn met aardappelmousseline & krokante pastinaak</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
CÉLERI-RAVE <i>gepofie knolselderij met een saus van eekhoortjesbrood, groene kool & grove mosterd (vegan)</i>	23.50
TARTE TATIN AUX ÉCHALOTES <i>tarte tatin van sjalot met witlof, bloedsinaasappel, pecan & dragon (vega)</i>	23.00

PLAT D'ACCOMPAGNEMENT

<i>Franse frites met mayonnaise</i>	3.00
<i>Salade verte met vinaigrette</i>	2.00
<i>Haricots verts met spekjes</i>	4.50



POUR LES ENFANTS

PETIT POISSON DU JOUR 15.50
wisselend visje met Franse frites, salade & appelmoes

PETIT STEAK FRITES 15.50
steak van de grill met Franse frites, salade & appelmoes



LES DESSERTS

MADELEINE 2.00

CRÈME BRÛLÉE 8.50

TARTE AUX FIGUES 9.50
taartje met pistache frangipane, vijgencompote & yoghurt

PARIS BREST 10.50
soes met praline botercrème & geroosterde hazelnoot

CAKE NOIR 10.00
chocoladecake met crème fraîche & citroen

COUPE COLONEL 8.50
citroen sorbetijs & vodka

AFFOGATO 5,50
vanille-ijs met espresso

ASSIÈTTE DE FROMAGES 13.50
selectie Franse kazen van Fromagerie Bon met vijgencompote

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*