

Le malle jan



A LA CARTE



Le malle jan



LE BAR

HUITRES FINE DE CLAIRE *avec mignonette & citron*

oester per stuk / half dozijn oesters

3.00/17.00

dozijn oesters

34.00

twee oesters + glas Café de Paris

11.00

CAMEMBERT

12.50

uit de oven met tijm & baguette

+ vijgen & walnoot

3.50

IBERICO PATA NEGRA

12.50

zwarte peper & jeneverbesolie

SARDINES ORTIZ

9.00

sardientjes uit blik met baguette & gezouten boter

PATE DE GIBIER

9.50

wildpate met pruimenchutney & cornichons

ASSIETTE DE FROMAGES

13.50

selectie Franse kazen van Fromagerie Bon met vijgencompote

BAGUETTE MAMIE GOURMANDE

7.00

met tapenade & kruidenboter

BITTERBALLEN OU BALLEEN VAN BRANS

13.50

rund of vegan bitterballen van oesterzwam & speciaalbier



LES ENTREES

Geserveerd met baguette van Mamie Gourmande & gezouten roomboter

PICANHA	15.50
<i>langzaam gegaarde picanha met schuim van tonijn, piment, zilverui & kappertjes</i>	
TARTARE DE BOEUF CLASSIQUE	13.50/24.00
<i>klassieke steak tartaar</i>	
ESCARGOTS MAITRE D'HOTELS	11.00
<i>in boter, knoflook & peterselie</i>	
+ blauwe kaas	3.00
COQUILLES	17.50
<i>met Noilly Prat saus, ingelegde venkel, zeekraal, roze peper & dille olie</i>	
GAMBAS	14.00/25.00
<i>gebakken in kruidenolie met aioli</i>	
CHAMPIGNONS SAUVAGES	14.50
<i>gebakken bospaddestoelen met beurre rouge, gepekeld eidooier, brioche & pompoencrème</i>	
POIREAU VINAIGRETTE	12.50
<i>gekonfijte prei met mosterdvinaigrette, hazelnoot, sjalotjes & gekruimeld ei (vega ou vegan)</i>	
BISQUE DE HOMARD	11.50
<i>romige, licht pittige kreeftensoep met rivierkreeftjes & rouille</i>	
SOUPE A L'OIGNON	9.50
<i>Franse uiensoep gratineerd met baguette & Gruyère kaas (vega ou vegan)</i>	

VIANDES

CARRE D'AGNEAU	34.50
<i>lams carré uit de oven gemarineerd à la Provençale met lamsjus</i>	
STEAK FRITES	25.50
<i>steak van de grill met pepersaus & Franse frites</i>	
MAGRET DE CANARD A LA MOUTARDE	24.00
<i>eendenborst met romige mosterdsaus, dragon, aardappelpuree & zuurkool</i>	

POISSONS ET LEGUMES

SOLE MEUNIERE	34.50
<i>zeetong gebakken in roomboter met kappertjes, peterselie & citroen</i>	
POISSON DU MOMENT	m.p.
<i>wisselend visgerecht</i>	
TARTE TATIN AUX ENCHALOTES	23.50
<i>sjalotten tarte tatin met granaatappel, balsamico, Bleu de Graven & walnoot (vega ou vegan)</i>	
L'AUBERGINE	23.50
<i>gepofte aubergine met ingelegde pompoen, burrata, yoghurt, komijn & cashewnoten (vega)</i>	

PLAT D'ACCOMPAGNEMENT

<i>Franse frites met onze mayonaise</i>	5.00
<i>Little gem, yoghurt & knoflook broodkruim</i>	3.50
<i>Choux de Bruxelles met beurre rouge, guanciale & gerookte amandelen</i>	6.50

Le malle jan



POUR LES ENFANTS

PETIT POISSON DU MOMENT 17.50

wisselend visje met Franse frites, salade & appelmoes

PETIT STEAK FRITES 17.50

steak van de grill met Franse frites, salade & appelmoes

BOULES DE GLACE 4.50

twee bolletjes ijs met slagroom



LES DESSERTS

MADELEINE 1.50

CREME BRULEE 8.50

MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR 9.50

Topika olijfolie & sea salt flakes

PARIS BREST 11.50

soes met praline botercrème & geroosterde hazelnoot

CHEESECAKE AU CHOCOLAT BLANC 11.00

met bramen crèmeux & lemoncurd

AFFOGATO 5.50

vanille-ijs met espresso

ASSIETTE DE FROMAGES 13.50

selectie Franse kazen van Fromagerie Bon met vijgencompote

Ook lekker! Speciale koffies of een espresso martini

Le malle jan



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 vanaf 18:00
za & zo vanaf 17:00*