

Le malle jan



À LA CARTE



Le malle jan



LE BAR

HUITRES FINE DE CLAIRE

*oester per stuk / half dozijn oesters
dozijn oesters
twee oesters + glas Café de Paris*

3.00/17.00
34.00
11.00

CAMEMBERT

uit de oven met tijm & baguette

12.50

SAUCISSON

met mosterd & cornichons

11.50

ASSIETTE DE FROMAGES

selectie Franse kazen van Fromagerie bon met vijgencompote

13.50

SARDINES ORTIZ

sardientjes uit blik met baguette & gezouten boter

9.00

BAGUETTE MAMIE GOURMANDE

met tapenade & kruidenboter

7.00

DE BALLEN VAN BRANS

vegan bitterballen van oesterzwam & speciaalbier

13.50

SAUMON FUME

huisgerookte zalm met mierikswortel & cornichons

12.50



LES ENTREES

Geserveerd met baguette van Mamie Gourmande & gezouten roomboter

MAGRET DE CANARD FUME	13.50
<i>huisgerookte eendenborst met bramen, dragon, mosterd & bospeen</i>	
TARTARE DE BOEUF CLASSIQUE	13.00/23.00
<i>klassieke steak tartaar</i>	
ESCARGOTS MAITRE D'HOTELS	11.00
<i>in boter, knoflook & peterselie</i>	
+ blauwe kaas	3.00
COQUILLES CRU	15.50
<i>rauwe coquilles met citrusdressing, bloedsinaasappel, venkel & zolderspek</i>	
GAMBAS	14.00/23.50
<i>gebakken in kruidenolie met aioli</i>	
CHOUX DE BRUXELLES	12.50
<i>spruitjes, beurre rouge, amandel & roodlof (vega)</i>	
POIREAU VINAIGRETTE	11.50
<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	9.00
<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</i>	
BOEUF BOURGUIGNON	25.00
<i>stoof van rund in rode wijn met een puree van La Ratte</i>	
STEAK FRITES	25.00
<i>steak van de grill met pepersaus & Franse frites</i>	
CONFIT DE CANARD A L'ORANGE	23.50
<i>gekonfijte eendenbout met sinaasappelsaus & tuinkers</i>	

POISSONS ET LEGUMES

SOLE MEUNIERE	33.50
<i>zeetong gebakken in roomboter met kappertjes, peterselie & citroen</i>	
CASSOULET DE SKREI POCHE	25.50
<i>gepocheerde skrei, Noilly Prat, groene kool, venkel & witte bonen</i>	
TARTE TATIN AUX CAROTTES	23.50
<i>geroosterde bospeen, frisse rode kool & amandel (vega ou vegan)</i>	
MILLE-FEUILLE CHOU	23.50
<i>kool, geblakerde prei crème & geroosterde bimi met beurre noisette (vega)</i>	

PLAT D'ACCOMPAGNEMENT

Franse frites met onze mayonaise 3.00
Salade verte met vinaigrette 2.50
Haricots verts met guanciale 4.50

Le malle jan



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

BOULES DE GLACE 4.50

twee bolletjes ijs met slagroom



LES DESSERTS

MADELEINE 1.50

MADELEINES AUX CARMEL DE RUM 9.50

sticky caramel madeleines met kaneelijs

CREME BRULEE 8.50

POIRE ROUGE 10.50

peer, witte chocolade, crème pâtissière & munt

CREPES SOUFFLE SUZETTE 10.00

met sinaasappelsaus, vanille-ijs & Grand Marnier

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*