

Le malle jan



À 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

MAQUEREAU

12.50

makreelrillette met cornichons & baguette

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

FAUX-FILET	14.50
<i>langzaam gegaarde rib-eye met blauwe kaas dressing, sjalot compote & tuinbonen</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
SAUMON FUMÉ	14.50
<i>huisgerookte zalm met mierikswortel, mascarpone, kappertjes, grapefruit & Topika olijfolie</i>	
GAMBAS	14.00/25.00
<i>gebakken in kruidenolie met aioli</i>	
BURRATA	12.50
<i>gele biet, nectarine, balsamico, pistache & venkel</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	9.50
<i>Franse uiensoep gegratineerd met baguette & Gruyère kaas (vega ou vegan)</i>	

VIANDES

CARRE D'AGNEAU	34.50
<i>lamsarré uit de oven gemarineerd à la Provençale met lamsjus</i>	
STEAK FRITES	25.50
<i>steak van de grill met pepersaus & Franse frites</i>	
CONFIT DE CANARD	24.00
<i>gekonfijte eendenbout met saus van bouillon, doperwten, haricots blancs, spitskool & guanciale</i>	

POISSONS ET LEGUMES

SOLE MEUNIERE	34.50
<i>zeetong gebakken in roomboter met kappertjes, peterselie & citroen</i>	
POISSON DU JOUR	25.50
<i>wisselend visgerecht</i>	
ZEEUWSE MOSSELEN	25.50
<i>mosselpannetje met rouille & aioli</i>	
COEUR DE BOEUF	23.50
<i>tarte tatin van coeur de boeuf, venkel, geitenkaas, sjalot compote & gerookte amandelen (vega)</i>	
COURGETTE	23.50
<i>krokante courgette met groene orzo, pistache, munt & feta (vega ou vegan)</i>	

PLAT D'ACCOMPAGNEMENT

Franse frites met onze mayonaise 3.00
Little gem, yoghurt & knoflook broodkruim 3.00
Geroosterde bospeen, miso, honing, yoghurt & granaatappel 5.00

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



Le malle jan

LES DESSERTS

MADELEINE 1.50

CREME BRULEE 8.50

MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR 8.50

Topika olijfolie & sea salt flakes

CLAFOUTIS 10.00

kersen, bosbessen, amandel & yoghurt-ijs

CHEESECAKE BASQUE BRULEE 10.50

gemarkte aarbeien, munt & vanille

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



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*