

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

IBERICO PATA NEGRA

met jeneverbessolie & grove zwarte peper

12.50

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 BALLEEN VAN BRANS

vegan bitterballen van oesterzwam & speciaalbier

13.50

RILETTES DE MAQUEREAU

rillettes van makreel met baguette

12.00

PATE FERMIER

boerenpaté met baguette & gezouten boter

7.00



LES ENTREES

Geserveerd met baguette van Mamie Gourmande & gezouten roomboter

FAUX-FILET	13.50
<i>langzaam gegaarde rib-eye met saus van Bleu d'Auvergne, compote van sjalot, tuinbonen & appelkappertjes</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	14.50
<i>met vadouvan, geroosterde bloemkool, abruzzo, lamsoor & citroen</i>	
GAMBAS	14.00/23.50
<i>gebakken in kruidenolie met aioli</i>	
GRAVAD LAX	14.50
<i>gepekeld zalm met Nouilly Prat, een crème van dragon, ingelegde courgette, mosterdzaad & dille</i>	
BURRATA	12.50
<i>met gele biet, vinaigrette, tuinkers, amandel & Topika olijfolie (vega)</i>	
POIREAU VINAIGRETTE	11.50
<i>gekonfijte prei met mosterdvinaigrette, hazelnoot, sjalotjes & gekruimeld ei (vega/vegan)</i>	
BISQUE DE HOMARD	10.50
<i>romige, licht pittige kreeftensoep met rivierkreeftjes & rouille</i>	
SOUPE A L'OIGNON	9.00
<i>Franse uiensoep gratineerd met baguette & Gruyère kaas (vega/vegan)</i>	

Le malle jan

VIANDES

CARRE D'AGNEAU	34.50
<i>lams carré uit de oven gemarineerd à la Provençale met peterselie olie</i>	
COTE DE BOEUF (2 pers)	79.50
<i>met café beurre de Paris & groene asperges met miso glace en amandel</i>	
SAUCISSE D'AGNEAU ET DE PORC	25.50
<i>Franse lams- en varkensworst met aardappelpuree, dragon, kalamata olijven & gepofte knoflook jus</i>	
STEAK FRITES	24.50
<i>steak van de grill met pepersaus & Franse frites</i>	
CONFIT DE CANARD A L'ORANGE	23.50
<i>gekonfijte eendenbout met sinaasappelsaus</i>	

POISSONS ET LEGUMES

SOLE MEUNIERE	33.50
<i>zeetong gebakken in roomboter met kappertjes, peterselie & citroen</i>	
POISSON DU JOUR	25.50
<i>wisselend visgerecht</i>	
MOULES MARINIÈRES	25.50
<i>Frans mosselpannetje met aioli & rouille</i>	
TARTE TATIN	23.50
<i>met gegrilde courgette, ingelegde beukenzwam, crème van Chèvre Rousseau & gerookte amandel (vega)</i>	
AUBERGINE	23.00
<i>gefruiurde aubergine met geroosterde paprika hummus, komijn & granaatappel (vegan)</i>	

PLAT D'ACCOMPAGNEMENT

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

BOULES DE GLACE 4.50

twee bolletjes ijs met slagroom



Le malle jan

LES DESSERTS

MADELEINE 2.00

CREME BRULEE 8.50

TARTE AU CITRON MERINGUEE 10.00

lemoncurd, framboos & meringue

PARIS BREST 10.50

soes met praline botercrème & geroosterde hazelnoot

MOUSSE AU CHOCOLAT 8.50

pure chocolademousse met Griekse yoghurt-schuim & kersen

CREPE 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



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*