

Le malle jan



À LA CARTE



Le malle jan



LE BAR

HUITRES FINE DE CLAIRE

oester per stuk / half dozijn oesters

3.00/17.00

dozijn oesters

34.00

twee oesters + glas Café de Paris

11.00

CAMEMBERT

uit de oven met tijm & baguette

12.50

IBERICO PATA NEGRA

met jeneverbesolie & 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 BALLEN VAN BRANS

vegan bitterballen van oesterzwam & speciaalbier

13.50

TERRINE DE CANARD

terrine van eendenbout met eendenlever, dragon, cornichons & pruimenchutney

8.50



LES ENTREES

Geserveerd met baguette van Mamie Gourmande & gezouten roomboter

MAGRET DE CANARD	13.50
<i>langzaam gegaarde eendenborst met cranberry, roodlof & pastinaakpuree</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	15.50
<i>met Noilly Prat saus, ingelegde venkel, zee kraal, roze peper & dille olie</i>	
GAMBAS	14.00/23.50
<i>gebakken in kruidenolie met aioli</i>	
OEUF MOLLET	12.50
<i>gepocheerd ei met bospaddenstoelen, spinazie, brioche pecan kruim & dragon (vega)</i>	
POIREAU VINAIGRETTE	11.50
<i>gekonfijte prei met mosterdvinaigrette, hazelnoot, sjalotjes & gekruimeld ei (vega/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/vegan)</i>	

Le malle jan

VIANDES

CARRE D'AGNEAU	34.50
<i>lams carré uit de oven gemarineerd à la Provençale</i>	
SAUCISSE DE SANGlier	25.00
<i>worst van wildzwijn, venkel & cognac met gekonfijte zuurkool & choux de bruxelles met guanciale</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>	
POISSON DU JOUR	25.50
<i>wisselend visgerecht</i>	
TARTE TATIN	23.50
<i>geroosterde pompoen met chevre gris, pecan, witlof & salie (vega)</i>	
CHAMPIGNONS BOURGUIGNON	23.50
<i>stoof van paddenstoelen met krieltjes, knolselderij, zilveruitjes & krokante pastinaak (vegan)</i>	

PLAT D'ACCOMPAGNEMENT

Franse frites met mayonaise 3.00
Salade verte met vinaigrette 2.00
Haricots verts met guanciale 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 1.50

CREME BRULEE 8.50

TARTE AUX FIGUES 10.00

taartje van vijgen met portsaus & vanille-ijs

DOME AU CHOCOLAT 10.50

boltaartje van pure chocolademousse, braam, hazelnoot & praline

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*