

menu du jour

croissant parisien v ¹³⁷

gewoon. puur en naturelle - 2.7

roomboter +0.5 confiture van aardbeien +1 abrikozen +1 kersen&bramen +1 rabarber&gember +1

jong belegen kaas +1 / zeer oude kaas +1.5 / romige brie +1.7

amandel croissant ¹³⁷⁸ / pain au chocolat v ¹³⁷

een franse traktatie uit hartje marseille - 3.2

-

*** homemade lebanese granola v ^{78 11}

volle yoghurt w/ vers fruit gedroogde pruimen munt + rozensiroop - 8

-

*** oeufs mayonnaise v ^{13 10}

2 hardgekookte eitjes w/ citroen mayonaise + platte peterselie - 6 ½

-

pita parisien v ^{13 8 11}

pink hummus w/ hardgekookt eitje + salty granola - 7

pita bordeaux vgn ¹

smashed avocado w/ cherry tomaat + lime peterselie dressing - 8

*** pita marseille ^{13 4 10}

franse tonijn salade w/ rode tomaat groene boontjes zwarte olijven
kappertjes ansjovis + ½ eitje - 9

-

soep tomate vgn ^x

geroosterde tomaat w/basilicum + chiliolie - 6½

soep harira vgn ^x

rode linzen w/ kikkererwten tomaat koriander + gedroogde pruimen - 7

naar keuze geserveerd met sneetje brood +1.0 ¹

-

tosti Côte-d'Or v ^{17 10}

zeer oude kaas van 'de twee hoeven' + pittige dijon mosterd - 6 ½

*** tosti Seine-et-Marne v ¹⁷

romige brie van het land + zwarte vijgenchutney - 7 ½

op LEKKER desembrood met naar keuze 'sauce marocaine' ^{13 6 9 10} on the side

-

cake 'triple con leche' ¹³⁷

naar het geheime recept van de portugese tante van Léon B - 4.0

*** toasted carrot cake ¹³⁸

geroosterde worteltjes cake met kersen&bramen confiture - 5 ½

er staan meer heerlijke cakes op de counter om van te genieten!

wil je een hele cake bestellen? stuur dan een mailtje naar cakes@leonblum.cafe