

*Food is about memories.
It's rich and messy
and anarchic-much like life.*

-Nigella Lawson-

Onze menukaart is volledig vernieuwd en we hebben de gerechten in een hip jasje gestoken.
Enkele vertrouwde oude bekenden konden we niet laten gaan,
zoals onze fameuze en prijzen winnende carpaccio.
Maar ook vele nieuwe gerechten en smaken wisten de
algehele stemmingsronde te doorstaan.
Dat heeft geresulteerd in deze mooi opgestelde dinerkaart.

Maar... niets is zo veelzijdig als onze gast!
En daarom is er altijd iets te kiezen.

Nieuw op deze dinerkaart is de keuze om alle gerechten los te bestellen.
De mogelijkheid om de gehele dag ook van de kleine kaart te bestellen is er nog steeds.
En zoals u gewend bent serveren we alles
met een flinke dosis liefde.

Gewoon genieten; omdat genieten eigenlijk heel gewoon is!

Voor nu een prettig verblijf en smakelijk eten.

Team Le Journal

Voorgerechten

Tomatensoep ✓ pesto room	6.00	
Uiensoep kaascrouton	6.00	
Niçoise tonijn sperziebonen ei lente ui olijven	6.00	
Frittata ✓ courgette munt ei feta kaas rode paprika	6.00	
Carpaccio huisgerold rundvlees pesto oude kaas pijnboompitten	7.00	1.00 menu supplement
Instazalm rauwe zalm avocado sesam rijstwafel	7.00	1.00 menu supplement
Oude jongens geitenkaas ✓ geitenkaas krentenbrood spinazie gekarameliseerde appel	6.00	
Pokebowl oosterse kip noodles lente ui sesam bonen soja	6.00	

Hoofdgerechten

Varkenshaas medaillons verse groenten saus naar keuze*	11.50	1.00 menu supplement
Black Angus steak verse groenten saus naar keuze*	12.50	2.00 menu supplement
Wienerschnitzel verse groenten saus naar keuze*	12.50	
Kipsaté XL frisse atjar cassave chips gebakken ui satésaus	12.50	
Loempia ✓ geitenkaas appel walnoot cranberrycompôte	12.50	
Pasta pesto ✓ tagliatelle huisgemaakte pesto mozzarella tomaat	10.50	
Pasta pesto met zalm tagliatelle huisgemaakte pesto gegrilde zalm aubergine	12.50	2.00 menu supplement
Pasta pesto met kip tagliatelle huisgemaakte pesto kipfilet aubergine	12.50	1.00 menu supplement

*wij bieden een drietal huisgemaakte sauzen;
pepersaus, champignonsaus, rode wijnsaus

Hamburger 10.50
100% Blonde d'Aquitaine | ui | koolsla | hamburgersaus

Visburger 10.50
Noordzee tong | koolsla | knoflooksaus

Vegaburger  10.50
mozzarella burger | koolsla | salsa

Kipburger 10.50
huisgemaakte kipburger | koolsla | salsa

Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met frites en mayonaise.
Supplement groente 2.50

Nagerechten

Dame Blanche 4.00
vanille ijs | chocoladesaus | slagroom | amandel

Totally nuts 4.00
walnoten ijs | karamelsaus | slagroom | walnoten

Ik zag wel dat je naar m'n cheese cake 4.50 0.50
cheesecake | rood fruit coulis | slagroom menu supplement

Brownie 4.50 0.50
pure chocolade brownies | vanille ijs | chocoladesaus | slagroom menu supplement

Pretty in pink 4.00
warme wafel | kersen | roze glacé | slagroom

Snelle Jelle 4.00
warm gekarameliseerd half appeltje | kaneel ijs | slagroom

Grand dessert 10.00 6.00
een heerlijke ratatouille van alle bovenstaande | vanaf 2 personen menu supplement

Kaasplateau 5.00 1.00
Een selectie van drie Franse en Nederlandse kazen Menu supplement

Stel zelf uw 3 gangen menu samen!

19.50

per persoon exclusief de supplementen

Wijnkaart

Glas

Fles

Witte wijn

Frankrijk - Ilja Gort Slurp! Sauvignon Blanc

4.20

22.50

Het aroma barst uit de fles en het alcoholpercentage is op 12 % gehouden, zodat de sappige fruitsmaak als een zonnestraaltje over de smakpapillen kan dansen.

Argentinië- Luigi Bosca; Chardonnay

4.20

24.50

Vol, vettig en mooi rond met volop vanille en tonen van exotisch fruit. Een echte allrounder aan de gezellige diner- of borreltafel.

Italië – Pinot Grigio

4.20

23.50

Sicilië aan tafel. Deze heerlijke zomerse wijn brengt zoete herinneringen tot leven. Perfect bij de borrel, verse vis en vegetarische gerechten.

Rode wijn

Frankrijk - Ilja Gort Slurp! Cabernet Sauvignon

4.20

22.50

Een pure, eerlijke wijn. Gemaakt van de Cabernet Sauvignon en een vleugje Syrah. Een ware alleskunner!

Argentinië- Luigi Bosca; Malbec

4.20

24.50

Kersen, kruiden en volle fruit aroma's. Beleef de tango aan tafel!

Tafelwater

Sourcy pure blue

5.00

In Bunnik, aan de voet van de Utrechtse Heuvelrug, sijpelde fris regenwater eeuwenlang de bodem in. Door talloze aardlagen werd het water gefilterd, gezuiverd en verrijkt met mineralen. Vol van karakter, dankzij de Nederlandse natuur!

Sourcy sparkling red

5.00

Hetzelfde mooie praatje als hierboven, maar dan met toevoeging van feestelijke bubbels! Gewoon een heerlijke dorstlesser, fris met een schijfje citroen.

*Ik versier niet...
ik ben het feest zelf!*

-Loesje-

Hebt u iets te vieren?

Le Journal is gevestigd in het pand waar eens de Gooi- en Eemlander werd gedrukt.
In die dagen bevond de werkplek van de directeur zich op de eerste verdieping,
met een majestueus uitzicht over de rest van de ruimte.
Die beleving hebben we in ere gehouden. Achter de gevel waant u zich een directeur!

Deze zaal, compleet met eigen bar en DJ Booth, is uitermate geschikt
voor vele doeleinden.

Een familiediner, team uitje, receptie of verjaardag.

Niets is ons te gek!

Neemt u gerust een kijkje, vraag naar informatie of stuur ons een mail met uw wensen.

Naast onze eigen invulling van de zaal, werken we al vele jaren samen met enkele
evenementen bureaus.

Zij organiseren diverse team activiteiten in combinatie met een diner of borrel bij ons.

Indien u dit wenst geven we u graag wat informatie hier over.

Le Journal is 7 dagen per week geopend, 364 dagen per jaar.
Oudejaarsdag zijn wij uitsluitend op aanvraag geopend.

Wist u dat...

Le Journal op 1 februari 2019 al 12,5 jaar bestaat?

En wij dat groots zullen gaan vieren!

Meldt u aan voor onze nieuwsbrief of volg ons op social media.