

Le Journal

— GEWOON GENIETEN —

3 gangen keuze menu
19.50

Op maandag, dinsdag en woensdag
serveren wij hetzelfde menu voor slechts
14.50

Vraagt u gerust naar onze
specialiteiten buiten de kaart om!

*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 prijzenwinnende 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

Vooraf

Plankje landbrood
kruidenboter | aiolie | roomboter

4.50



Voorgerechten

Tomatensoep
pesto | room

6.00



Uiensoep
kaascrouton

6.00



Rillette
noordzeetong | appel | sla | citroenmayonaise

6.00



Spaans plateau
rauwe ham | chorizo | zongedroogde tomaat | olijven | rode ui

7.00

1.00
menu supplement

Carpaccio
huisgerolde rundermuis | pesto | oude kaas | pijnboompitten

7.00

1.00
menu supplement



Zalm
gerookte zalm | toast | sesam | kappertjes | sla

7.00

1.00
menu supplement



Geitenkaas
warme geitenkaas | cornflakes | sla | druiven | walnoten

6.00



Pokebowl
oosterse kip | noodles | lente ui | sesam | bonen | soja

6.00



Champignons
gebakken champignons | kruidenboter | toast

6.00



Schaaldieren



Vis



Weekdieren



Mosterd



Sesam



Noten



Pinda

Hoofdgerechten

| | | | |
|--|-------|-------------------------|---|
| Zeebaars zeebaars groene asperges witte wijnsaus | 11.50 | 2.00 menu supplement |    |
| Zalmfilet op de huid gebakken zalm tomaat pesto beurre blanc | 12.50 | 2.00 menu supplement |     |
| Varkenshaas medaillons malse medaillons verse groenten saus naar keuze* | 12.50 | 2.00 menu supplement |  |
| Black Angus steak gegrilde steak verse groenten saus naar keuze* | 12.50 | 2.00 menu supplement |  |
| Lamskoteletten zacht gegaarde lamskoteletten groene asperges rode wijnsaus | 12.50 | 2.00 menu supplement |  |
| Zigeunerschnitzel varkenschnitzel verse groenten zigeunersaus | 10,50 | |  |
| Kipsaté kipsaté frisse atjar cassave chips gebakken ui satésaus | 12.50 | |      |
| Loempia geitenkaas appel walnoot spinazie cranberrycompôte | 12.50 | |   |
| Pasta pesto tagliatelle huisgemaakte pesto mozzarella tomaat | 10.50 | |     |
| Pasta Carbonara tagliatelle ham spek kaassaus | 11.50 | |    |
| Pasta pesto met kip tagliatelle huisgemaakte pesto kipfilet groene asperges | 11.50 | |    |
| Hamburger 100% Blonde d'Aquitaine ui koolsla hamburgersaus | 11.50 | |  |
| Kipburger huisgemaakte kipburger koolsla salsa | 11.50 | |  |

Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met frites en mayonaise.

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

Het is mogelijk om glutenvrije pasta te serveren, houdt u rekening met de extra kooktijd.


Gluten


Ei


Melk/ Lactose


Soja


Selderij


Lupine

SO₂
Sulfiet

Nagerechten

| | | | |
|---|------|-------------------------|---|
| Ik zag wel dat je naar m'n cheese cake cheesecake rood fruit coulis slagroom | 4.00 | |    |
| Sorbet sorbet ijs tropisch fruit bubbels | 4.50 | 0.50 menu supplement | |
| Banana split banaan vanille ijs bananen ijs chocolade saus slagroom | 4.50 | 0.50 menu supplement |    |
| Dame Blanche vanille ijs chocoladesaus slagroom amandel | 4.00 | |    |
| Totally nuts walnoten ijs karamelsaus slagroom walnoten | 4.00 | |    |
| Grand dessert heerlijke ratatouille van alle bovenstaande vanaf 2 personen | 9.00 | 4.00 menu supplement |    |
| Kaasplateau selectie van drie Franse en Nederlandse kazen | 5.00 | 1.00 menu supplement |   |
| Koffie of thee huislikeur bonbon zoets | 4.00 | | |

Kindermenu

| | | | |
|---|------|--|---|
| "Ik weet niet of ik dat lust" Tomatensoep met room | 3.00 | |   |
| "Ik heb geen honger" Patat geserveerd met kipfingers, appelmoes en mayonaise | 7.00 | |  |
| "Dat smaakt vies" Patat geserveerd met vissticks, appelmoes en mayonaise | 7.00 | |   |
| "Neeheehee" Patat geserveerd met een hamburger, appelmoes en mayonaise | 7.00 | |  |
| "Ik heb vandaag nog geen toetje gehad" Kinderijsje met lekkers om deze zelf te versieren | 3.00 | |   |

Wijnkaart

Glas

Fles

Witte wijn

Frankrijk - Ilja Gort Slurp! Sauvignon Blanc

4.20

23.50

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

Argentinië- Luigi Bosca; Chardonnay

4.20

23.50

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

26.50

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

23.50

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

Argentinië- Luigi Bosca; Malbec

4.20

23.50

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, teamuitje, 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 evenementenbureaus.
Zij organiseren diverse teamactiviteiten in combinatie met een diner of borrel bij ons.
Indien u dit wenst geven we u graag wat informatie hierover.

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

Team Le Journal

Groest 21
1211 CZ
Hilversum
0356244206
www.lejournalhilversum.nl
info@lejournalhilversum.nl
Op de diverse social media kun je ons vinden als: lejournalhilversum