

# Joie de Vivre

a delight in being alive; keen,  
carefree enjoyment of living

Bienvenue! Welkom bij Bistrocafé Lefebvre!  
Bij ons beleef je het ongedwongen Franse vakantiegevoel. Onder het genot van smaakvolle typische Franse gerechten die goed te combineren zijn met Lefebvre's wijnkaart, waan je je in la douce France. Bedoeld als een heerlijke aanvulling op ons bekende wijncafé Lefebvre, hiernaast.

Onze gerechten gaan met het seizoen mee, worden vers en op Franse wijze bereid.  
Je kan alles à la carte bestellen en combineert gerechten zoals jij het graag wilt.

Vind je het leuk als er een wijnadvis bij je gerecht komt? Vraag ons gerust naar de beste combinaties.

Samen met jou vieren we het leven. Proost met je gezelschap, proef de Franse sferen en laat onze 'Joie de vivre' teksten op de muur een glimlach op je gezicht toveren.

Oh là là... Spot jij een paar 'lelijke eendjes' op onze Route du Vin? Deze 2CV's zijn niet alleen typisch Frans, de bedenker van de 2CV heet ook Lefebvre... What's in the name?!

Kortom, beleef het Joie de Vivre gevoel bij ons nieuwe Bistrocafé. Salut!

## dieet/allergieën

---

wanneer wij rekening kunnen houden met jouw dieet en/of allergieën dan horen wij dat graag

## apéritif

---

olives 4,00

croquettes de crevettes hollandaises (4 stuks) 9,50  
van de Croquetten Boutique Utrecht

rillettes d'oie 9,00  
geserveerd met tafelzuur en brood

huitres fine de claire

*per stuk 3,50*

vraag ons naar de  
beschikbaarheid

escargots à la  
bourguignonne 8,50  
wijnngaardslakken in  
kruidenboter

## garnitures

---

baguette 4,50  
stokbrood met kruidenboter

frites 4,50  
met piccalilly mayonaise

salade verte 4,50  
groene salade

## entrées

---

gravlax 12,50  
gemarineerde zalm met rode biet,  
avocodocrème en saffraanyoghurt

cocktail d'écrevisses 13,50  
cocktail van rivierkreeftstaartjes met sjalot,  
appel, tuinkers en romige cocktailsaus

tartare de veau 11,50  
kalfstartaar met kwartelei,  
pepermayonaise en  
kaaskoekje

salade végétarienne 9,50  
salade van  
paddenstoelen, noten,  
tofu en roquefortmousse

bisque 8,50  
strandkrabben soep

soupe à l'oignon 7,50  
uiensoep met een  
kaaskoekje

## desserts

---

clafoutis aux cerises 7,50  
kersentaart met ijs en slagroom

mousse au chocolat noir et rhum 8,50  
pure chocolade rummousse met een  
notentuille en gezouten caramelsaus

crème brûlée 7,50  
met perencompote en walnoot

plateau de fromages 9,50  
kaas met kletzenbrood en stroop

## plats

---

bar 21,50  
zeebaars met een gambafarce,  
kreeftensaus en kappertjessalade

confit de canard 20,50  
eendenconfit met een  
pepersinaasappelsaus en oerwortel

entrecôte 26,50  
runder entrecôte met bearnaisesaus,  
verse frites en salade

tarte tatin 18,50  
omgekeerde taart 'taart op z'n kop'  
van vergeten groenten,  
reblochon en tomatenchutney