

L'Unie

RESTAURANT

DINERKAART (17:00-21:00)

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met friet en seizoengroenten

Brood Mandje € 4,50

Waldkornbol, boter, alioli en tapenade
bread basket with butter, alioli and tapenade

MENU

|*2 gangen 21,50| |*3 gangen 25,50|

Keuze Voorgerechten

* Huisgemaakte Tomatensoep

home made tomato soup

* Franse Uiensoep

French-onion soup

* Aardappelsoep

potato soup

* Tom Kha Kai / Tom Kha Kai + € 1,75

Thaise romige kippensoep - licht pittig – (kip kan vervangen worden door groenten)

**Thai chicken soup – mildly spicy (chicken can be substituted for vegetables)*

* CHEF'S CHOICE: Carpaccio + € 3,50

rundvlees – rucola – Parmezaanse kaas – pijnboompitten – truffelmayonaise

**beef – rocket – Parmezan cheese – pine nuts – truffle mayonnaise*

* Wild Paté + € 1,00

Geserveerd met een cranberry compote / *served with a cranberry compote*

* Zalmtartaar / Salmon Tartare + € 3,50

gerookte zalm tartaar met avocado creme
smoked salmon tartare with avocado cream

* Winterse Salade / Winter Salad

met kaas en noten dressing / *salad with cheese and nuts*

* Caesar Salade € + 1.50

Caesar dressing – ansjovis – gekookt eitje – Parmezaanse kaas – romeinse sla – tomaat – bacon
Caesar dressing - anchovies - boiled egg - Parmesan cheese - Roman lettuce - tomato – bacon

* Duo van Geitenkaas / Duo of Goat's Cheese

Lauw warme geitenkaas en mousse
Lukwarm goatcheese and mousse

L'Unie

RESTAURANT

Keuze Hoofdgerechten

* Diamanthaas / Diamond tenderloin + € 3,50

met stroganoff- of peper- of champignon-room saus
met stroganoff- or pepper- or mushroom cream sauce

* Varkenshaas

met stroganoff- of peper- of champignon-room saus
met stroganoff- or pepper- or mushroom cream sauce

* Kip Saté (200 gr)

met kroepoek – atjar- salade *with kroepoek – atjar - salad*

* Maiskip Suprême

met stroganoff- of peper- of champignon-room saus
met stroganoff- or pepper- or mushroom cream sauce

* Woki Woki

rundvlees – kip – gewokt – groenten – teriyaki saus – rijst
ipv friet *beef – chicken – wok – vegetables – teriyaki
sauce - rice instead of fries*

* Catch of the day + € 2,00 (zie bord)

Vis van de week. Onze medewerkers vertellen het u
graag. *Fish of the week. Ask the waiter*

* Sliptong / Sole + 3,50

2 gebakken sliptongen in roomboter – remoulade saus
2 fried soles in butter – remoulade sauce

* Gebakken Brie / Fried French Cheese

vegetarisch met noten *Vegetarian with nuts*

Nagerecht

* Dessert van de chef

surprise van de chef (wekelijks wisselend) – *surprise van
de chef (changing weekly)*

* Crème Brûlée

met vanille ijs – *with vanilla icecream*

* Dame Blanche / Dame Blanche + € 1,50

de klassieker – vanille ijs – chocolade saus - room
** classique dessert – vanilla ice cream – chocolate sauce*

PLATE SERVICE

Schnitzel L'Universum – € 17.95

250 gr - gepaneerd – citroen – Stroganoff- of pepersaus -
friet **250 gr – breaded - lemon – Stroganoff- or
peppersauce - fries*

Mixed Grill - € 19.95

rundvlees – kip – spare ribs – aioli- cocktail saus
beef – chicken – spare ribs – aioli – cocktail sauce

Woki Woki Vega – € 14,95

gewokt groenten – teriyaki saus – rijst ipv friet
wok – vegetables – teriyaki sauce - rice instead of fries

L'Unie

RESTAURANT

All You Can Eat ☺

Kip Saté – € 17.95

kip – satésaus – kroepoek- atjar – salade – friet
**chicken - satay sauce – kroepoek - atjar - salad – fries*

Spare Ribs BBQ of PITTIG / Spare Ribs BBQ or SPICY – € 19.95

3 sauzen – friet – groene salade
**3 sauces – french fries – fresh salad*

KINDERMENU / CHILDREN'S MENU

Pasta Figaro / Pasta Figaro – € 8,50

spaghetti met tomatensaus, gehakballetjes en een schaar-tje om je pasta te knippen
**spaghetti with tomato sauce, little meat balls and a little scissor to cut the pasta*

Patat L' Unie / French Fries L' Unie – € 7,50

frietjes met mayo en appelmoes en een keuze uit een kroket, een frikandel, kip nuggets of kaassoufflétjes
**homemade fries with mayo and apple sauce and a choice of Dutch croquette, "minced-meat hotdog", chicken nuggets or little cheese soufflés*

Pannenkoeken / Dutch Pancakes naturel – € 6,50

spek / kaas / appel / ham - € 1,00 extra per item
**bacon/ cheese / appel / ham - € 1,00 extra per item*

Puzzelbeker dessert - € 5,50 ☺

2 bolletjes ijs in een puzzelbeker, die je mee naar huis mag nemen ☺ **2 scoops of ice cream in a puzzle cup that you can take home with you ☺*

DESSERT / DESSERTS

Dame Blanche / Dame Blanche – € 8,95

de klassieker – vanille ijs – chocolade saus - room
** classique dessert – vanilla ice cream – chocolate sauce*

Dessert van de chef - € 6,95

Ga het avontuur aan en laat u wekelijks verrassen
Make adventures happen; Every week a new surprise

Crème Brûlée * € 6,95

met vanille ijs – *with vanilla icecream*

Dessert Wijn Wit “muscadet de rivesaltes” - € 4,45

Dessert Wijn Rood (gekoeld) California Black - € 4,25

Caldas Porto Ruby Port “Special Reserve” - € 3,95

LBV 2004 Port “Quinta da Gaivosa” - € 4,95

L'Unie

RESTAURANT

WIJNKAART

HUISWIJNEN ROOD glas 3,95 karaf 14,50 fles 19,95

"Finca Valleoscuro", D.O.P. Valles de Benavente, Castilla-Leon, Spanje *De familie Otero maakt al drie generaties met succes wijn en deze fluweelzachte rode wijn met kersenfruit, lichte toast en een aangename zuurgraad mag er zijn*

wijn en spijs: roodvlees, stoofschotels, pasta, kazen

"Le Masnuy rouge", Pays d'Oc IGP, Languedoc, Frankrijk *Assamblage van merlot en cabernet, waarbij de merlot de soepelheid geeft en de cabernet een stevige body*

wijn en spijs: roodvlees, barbecue, harde kazen

HUISWIJNEN WIT glas 3,95 karaf 14,50 fles 19,95

"Au Cler", Vin de Pays des Côtes de Gascogne, Frankrijk

Deze assemblage van ugni blanc en colombard geeft een frisse licht aromatische wijn, uitnodigend en levendig met hint van exotisch fruit en citrus

wijn en spijs: salades, Aziatische gerechten, visschotels

"Le Masnuy blanc", Pays d'Oc IGP, Languedoc, Frankrijk *Een mooie balans van chardonnay en viognier, waar de chardonnay zorgt voor een volle wijn en de viognier de frisheid bewaart*

wijn en spijs: vis, zomersalades, witvlees, gevogelte

HUISWIJN ROSÉ

glas 3,95 karaf 14,50 fles 19,95

"Marquis de Lissac", Pays d'Oc IGP, Languedoc, Frankrijk *fris, licht zure vruchten als framboos en grapefruit èn aangenaam vol en vetzig in de mond met mooi rood fruit*

wijn en spijs: gegrilde vis, salades, pasta, barbecue

BUBBELS

"Mar Salada", Cava, D.O. Penedés, Cataluña, Spanje *Licht groengeel van kleur met een tintelend frisse zachte elegante mousse; citrus, amandel en laurier. Een prachtig alternatief voor champagne*

wijn en spijs: aperitief, zeevruchten, oesters, feestelijk aperitief - fles 29.50

"Brut Authentique", Champagne Blanc de Blancs Grand Cru, Champagne, Frankrijk

Een fraaie champagne met mooie zachte mousse, fris en vriendelijk met balans tussen sappig fruit en prettige zuren. Een feestje!

wijn en spijs: aperitief, oesters, gerookte zalm- fles 79.50

L'Unie

RESTAURANT

WITTE WIJNEN

"l'Elegante", Chardonnay, Pays d'Ôc IGP, Languedoc, Frankrijk

Complexe chardonnay met fraaie minerale tonen, exotisch fruit, citrus, honing en een hint van toast. Een volle wijn met uitstekende frisheid. - fles 24,50
wijn en spijs: Visgerechten met romige sauzen, gevogelte

"Monasterio de Palazuelos", Verdejo, D.O. Rueda, Castilla León, Spanje

In de Rueda worden steeds mooiere wijnen gemaakt. Deze verdejo is fruitig, in de geur vers gemaaid gras en in de smaak venkel en groene appel
wijn en spijs: lichte maaltijden, vis (sliptong), salades, asperges - fles 29,50

"Silvaner", Weingut Riffel, DQW Rheinhessen, Duitsland

De wijnstokken groeien op de Binger Rochusberg, een quartz formatie wat een vriendelijke elegante sappige wijn geeft met zachte zuren en een hint van vuursteen.
wijn en spijs: gepocheerde vis, quiche, gevogelte en witvlees - fles 32,50

"Scheiben" Grüner Veltliner, Wagram, Niederösterreich, Oostenrijk

Kruidige mineraalachtige frisse wijn met aangename elegante zuren
wijn en spijs: asperges, salades en pittige gerechten - fles 36,50

RODE WIJNEN

"Mont du Roi", Duberny, IGP Coteaux d'Ensérune, Languedoc, Frankrijk

Deze assemblage van merlot en cabernet geeft een krachtige volle wijn met een zekere frisheid. Vlezig van de merlot en de kersen van de cabernet
wijn en spijs: pastasaus met tomaat, karbonades, roodvlees en stoofschotels - fles 23.50

"Almaraz Crianza", Rioja Baja, Spanje

De druiven Tempranillo, Garnacha met de Mazuelo en Graciano geven een krachtige paarse voluptueuze weelderige wijn met in de geur en smaak pruimen, abrikozen, ceder en vanille
wijn en spijs: grillgerechten, lamsvlees, wild en rood vlees - fles 26.50

"Rocca dei Mori", Salice Salentino, D.O.C. Salento, Puglia, Italië

Negroamaro druiven en slechts 3% Malvasia Nero van 30 jaar oude stokken geven een complexe en delicate wijn met rijp rood fruit, jam en hinten van amandel.
wijn en spijs: pasta, pizza, grill barbecue - fles 31,50

"La Charmille", Cadillac, Côtes de Bordeaux, Frankrijk

Klassieke Bordeaux van merlot en cabernet sauvignon; mooie ronde wijn met zachte tannines op eiken gelagerd met hint van cassis en tabak
wijn en spijs: lam, tournedos, wild - fles 39,50