

VOORGERECHTEN

Mandje Turks brood met kruidenboter en aioli	5,00
Carpaccio van rundvlees met basilicum-yoghurtdressing, kappertjes, pijnboompitten en geschaafde Parmezaanse kaas	7,50
Gambas al ajillo: Grote garnalen bereid in olijfolie en knoflook, geserveerd met brood en limoen	7,50
Gebruleerde geitenkaas met een salade van in witte wijn en vanille gepocheerde peer en walnoten	7,50
Salade van gerookte zalm met honing, mosterd, dille, toast en roomboter	7,50

SOEPEN

Geroosterde pomodorisoep met een kaascrostini	5,00
Kippenboullion met grove mosterd, jonge groenten en kip	5,50

MAALTIJDSALADES:

Crostini aux chèvre: groene salade met diverse noten, een crostini met kersenjam en geitenkaas uit de oven	12,50
Carpaccio: groene salade met dingesneden rundvlees, pijnboompitten, kappertjes, basilicum-yoghurtdressing en geschaafde Parmezaanse kaas	12,50
New Orleans: groene salade met gekruide kipfilet, pijnboompitten, croutons, crispy serranoham en een balsamicodressing	12,50
Asian steak: Groene salade met kort gebakken ossenhaaspuntjes, taugé en lente-ui, afgeblust met een oosters sausje	13,50
Gravad lax fumee: groene salade met gerookte zalm en een dressing van honing, mosterd en dille	13,50

Alle salades worden geserveerd met brood en roomboter.

Op onze 1e etage, met uitzicht op het Plein, hebben wij de perfecte ruimte voor uw (besloten) partij.
Vraag naar de mogelijkheden.

Onze keuken is geopend van 11:00 - 22:00
7 dagen per week www.le-byblos.nl

VLEESGERECHTEN

Kipsate schotel "Byblos" met kroepoek, atjar, salade, pindasaus, gefruite uitjes, frites en brood.	13,50
Gebakken hertenbiefstuk met een taartje van zuurkoolstampot, gestoofd peertje en een winterse jus	17,00
Geroosterde runder rib-eye op een ratatouille van tuinbonen en chorizo, geserveerd met een béarnaise saus*	17,00
Gebakken varkenshaas met keuze uit champignon roomsaus, groene pepersaus of gebakken spekjes, champignons en uien*	15,00
Ierse pepersteak met keuze uit champignon roomsaus, groene pepersaus of gebakken spekjes, champignons en uien*	15,00
Spare ribs du chef*	15,00

VISGERECHTEN

Noorse zalmfilet geserveerd op boerenkoolstampot, gepofte cherry-tomaat, saus van grove mosterd en een kroketje van Hollandse garnalen.	16,00
In 5 spices geroosterde saté van zeeduivelfilet op truffelrisotto en een stroop van rode wijn	17,00
Vitello tonnato: combinatie van kort gegrilde tonijnfilet en zachtgegaarde plakjes kalfsentrecôte met een jus de veau*	17,50
Filets van rode mul op een pasta pesto met fijne groente en rivierkreeftstaartjes	16,00

* = Wordt geserveerd met dagverse groenten en aardappelgarnituur

PASTA'S (eventueel vega)

Pasta met gebakken kipreepjes, courgette, rode ui, paprika en cherrytomaat	13,50
Pasta met verse Noorse zalmfilet, courgette, rode ui, paprika en cherrytomaat	13,50

Keuze uit drie verschillende sauzen:

- rode pesto
- basilicum
- provençaalse kruiden

Dagverse vegetarische lasagna van spinazie, champignons, buffelmozzarella, geitenkaas en een saus van pomodori	13,50
--	-------

Gezien onze keuken met dagverse ingrediënten werkt
kan het voorkomen dat een van onze producten niet meer voorradig is.