

*'Ceci n'est pas un restaurant',  
c'est une rencontre de gourmands!'*

## **Bonjour!**

Welkom in de Frans-mediterrane Buurtbistrot Laurensius. U kunt bij ons smaakvol en gezond eten. Wij gebruiken veel groenten en een beetje vlees en vis. Wij werken enkel met ingrediënten van hoge kwaliteit, à la minute bereidingen – en voor ons logisch: alles biologisch.

Laurensius is een stichting die zich tot doel stelt om de sociale cohesie in de wijk te versterken en het leefklimaat voor buurtbewoners aangenamer te maken. Voorts begeleiden wij kwetsbare jongeren in de buurtbistrot om ze een stap verder te helpen in hun persoonlijke ontwikkeling. De buurtbistrot is het middel om die doelen te verwezenlijken.

## **La cuisine...**

**Onze specialiteit...** U kunt bij ons terecht voor lunch, borrel en diner. Wij maken soepen, salades, borrelhapjes, fijne crêpes, én voor lunch & diner: **onze hartige specialiteit, galettes** (soort crêpes, maar dan van 100% boekweitmeel). Erbij een goed glas wijn, een biologisch biertje, cider of kruidenthee. Ook serveren we diverse koffies, koekjes, taarten en andere lekkernijen. Veel gerechten zijn gluten- en lactosevrij, en ook aardig wat plantaardig.

**Zomeropeningstijden: woensdag t/m zondag 11:30 - 20h/22h**



la fleur de passion



# Onze inzet voor een bewuste eetgelegenheid ...en ontmoetingsplek.

Naast de huiselijke sfeer, keuken zonder poespas en sociale bewogenheid, zijn er nog wat extra redenen om bij ons aan tafel te schuiven...

**Wij staan o.a. voor...**

...de inkoop van onbewerkte ingrediënten, bewuste omgang met natuur/milieu, het weer bepaalt het aanbod, bewerking van ingrediënt tot eindproduct in eigen keuken, beperkte aanvoerlijnen van ingrediënten in km, groen gas en stroom van De Bron, werken met een klein aanbod om waste te verkleinen, led verlichting, bankieren bij Triodos, scheiden compost, plastic, metaal, papier en glas...

**Wist u dat...**

- Onze biologische taarten en koekjes ook voor verjaardagen en feestjes te bestellen zijn
- U ook producten bij ons kunt kopen, denk aan boekweitmeel, wijn, zeerwierpesto...
- U met een gezelschap de Buurtbistrot kan afhuren voor een besloten lunch, borrel en diner. Denk bijvoorbeeld aan een familie- of bedrijfsaangelegenheid.

## Warme dranken

---

Voor de koffies gebruiken wij espressobonen van zeer hoge kwaliteit.

Espresso / zwarte koffie	2,50
Dubbele espresso	3,50
Cappuccino / koffie verkeerd	2,95
Dubbele espresso met melkschuim	3,95
Kokos-cappuccino / kokos-latte	3,95
Haver-cappuccino / haver-latte	3,45

### Thee diverse smaken

Rooibos, groene thee, Earl Gray, kamille	2,25
Verveine; verfrissende kruidenthee, goed voor de spijsvertering	2,25
Genmaicha; banchablad gemengd met gepofte rijst. Volle en lichtzoete rijstthee	3,-
Heet water met verse munt	3,-
Heet water met verse gember en citroen	3,-
Warme chocolademelk van brokken chocola	4,-
Warme kokosmelk met verse munt	3,95

### Café Gourmand Paris

Koffie / thee + kleine zoetigheden	6,95
------------------------------------	------

### Een Proust moment

Lindebloesemthee met twee madeleines	4,-
--------------------------------------	-----

Zie counter voor diverse huisgemaakte taarten en koekjes

## Frisdranken en alcoholische dranken

---

Verse jus d'orange -pressé à la minute-	4,50*
Vers grapefruitsap -pressé à la minute-	4,95*
Sarah 's Citronnade (fris-zure citroenlimonade)	2,95*

\*Seizoensgebonden

Appelsap	2,50
Energiedrink van Gusto, cola-like...	3,50
Gemberdrink bruisend	2,50
Vierbloesemlimonade	2,50
Ice-tea Green met gember	3,50
Ice-tea Mate met citrus (prikt)	3,50
Indian Tonic	3,-
Rabarbersap bruisend	3,-
Glas bronwater / glas bruiswater	2,50
Fles bronwater / fles bruisend water	4,95

**Appelcider** 'Cidre de Normandie' - glas 3,95 / fles 14,50

Mousserende appel drank met licht alcoholpercentage. Heerlijk bij de galettes en crêpes.

### Bieren op fles

Pils	- Gulpener-	2,75
Witbier - Weizen	- Gulpener	3,75
IPA - Hop	- Gulpener-	3,95
Pils special 0,5 lt	- Pinkus	5,50
Mongozo witbier	(glutenvrij)	4,50

Speciaal bier van het moment.....

## Wijnen – Les Vins

---

Geproefd en gekozen op basis van een bewuste omgang met mens en natuur...  
Onze wijnen kunt u ook meenemen. Per fles 40% korting.

### Witte wijn - Vin blanc

	glas	fles
<b>Pinot gris:</b> fris, zacht, aperitief	3,75	19,-
<b>Sauvignon Blanc:</b> fruitexplosie en lichte zuren	4,75	23,-
<b>La Fontude, Jour de Fête 2016 (vin naturel)</b> Helder, fris, knisperend <b>Druif:</b> Terret Bourret <b>Regio:</b> Languedoc		29,-
<b>Grauburgunder:</b> rijp, fris, mineralen, verfijnd		24,-

### Rode wijn - Vin rouge

	glas	fles
<b>Merlot:</b> soepel, licht kruidig, bosfruit	4,50	21,50
<b>Montepulciano d'Abruzzo:</b> intens vol, zachte tannine	5,-	24,-
<b>Le Bouc a Trois Pattes, Perpétuelle nr 5 2016 (vin naturel)</b> Vol & fris. Druif : Tempranillo <b>Regio:</b> Languedoc		27,50

### Mousserende wijn - Vin moussuex

	glas	fles
<b>Crémant de Limoux:</b> <i>Première Bulle Premium</i> - AOC	6,95	35,-

## Les petits plaisirs – borrelhappen

### L'apéro

---

<b>Schaaltje olijven</b>	5,50
<b>Saucissons, olives, cornichons</b> Bordje fijne Franse gedroogde worsten met olijven en augurkjes	8,95
<b>Gougères (6st)</b> Lauwwarme Franse kaassoesjes	7,50
<b>Brood met vegetarische pesto's</b>	5,50
<b>Blikje sardinefilets</b> op olijfolie met brood	8,50
<b>Bordje Coppa + artisjok</b>	9,95
<b>Proeverij bord</b> Mix van verschillende borrelhappen o.a. (kaas / vlees / vegetarisch)	18,50
<b>Gestoofde Inktvistentakels</b>	9,50

## MENU | ETEN

---

Hier treft u het eten aan voor lunch & diner. Veel gerechten worden à la minute bereid, dit kost wat tijd. Heeft u haast? Laat het ons weten.

### **Soupe du moment**

Kopje soep van de dag 4,50  
+ brood € 1,-

### **Kleine seizoensalade (vegetarisch)**

Sla, diverse groente, olijven, zaden 7,-

### **Maaltijdsalade feta**

Sla, diverse groente, olijven, zaden, fetakaas 13,50

### **Maaltijdsalade ansjovis**

Sla, diverse groente, olijven, zaden, ansjovis 14,-

### **Maaltijdsalade Coppa**

Sla, diverse groente, zaden, coppa 15,50

## **Hoofdgerechten - Les galettes**

De galette is een Bretons (Frans) volksgerecht. De galette is een soort dunne pizza van boekweitmeel die à la minute gebakken wordt op gietijzer. Het beleg wordt erop uitgespreid. Het deeg is vrij van gluten, melk en ei. Geef wel altijd aan als u allergieën/wensen heeft. We maken iets smakelijks voor u! De galettes zijn ideaal voor lunch en diner. Er zijn verschillende porties. Afhankelijk van uw trek en of u iets vooraf of als dessert neemt.

In het galettebeslag, beperken we ons tot het minimum aan ingrediënten, maar wel van onberispelijke kwaliteit. Boekweitmeel, zout (Guérande) & water.

## Hoofdgerechten - Les Galettes

---

### Galette proeverij (vanaf 5 p i.i.g.).

€ 15,50 p.p.

In meerdere gangen, krijgt u verschillende galettes op schaal geserveerd om te delen. En ook een salade. Een ideale manier om de galette te ontdekken in gezelschap.

*Formaat: normaal is standaard / klein is aangeven*

**Galette du moment** ..... zie dagaanbod

### Galette 'fromage & tomate'

Kaas, tomatensaus, Provençaalse kruiden

9,50 / 7,-

### Galette 'chèvre & dattes'

Geitenkaas, dadelstroop, walnoten

11,50 / 9,-

### Galette 'fromage & chorizo'

Kaas, chorizoworst, tomatensaus

11,50 / 9,-

### Galette 'multi couleur'

Kaas, spiegelei, tomatensaus, ui

11,50 / 9,-

### Galette 'Hollandaise'

Kaas, huisgegaard buikspek, stroop, chili

13,50 / 10,50

### Galette 'artichaut'

Artisjokkenpesto, hazelnoten, diverse groente, zaden

13,50 / 9,75

### Galette 'oliva'

Olijvenpesto, diverse groente, tomatensaus

13,50 / 9,75



<b>Galette ‘mer et terre’</b> Zeewiertartaar, spiegelei, cornichons, garnituur	14,- / 11,-
<b>Galette aux ‘algues’</b> Zeewiertartaar, diverse groente, artisjok	13,50 / 10,50
<b>Galette ‘Parmigiano’</b> Parmigiano-Reggiano kaas, diverse groente, tomatensaus	14,- / 11,-
<b>Galette ‘complète’</b> Kaas, chorizoworst, spiegelei, Provençaalse kruiden	13,- / 9,50
<b>Galette ‘Taleggio’</b> Taleggio-kaas, tomatensaus, ui, chorizoworst, oregano	15,50 / 12,-
<b>Galette aux ‘poulpe’</b> Inktvis gestoofd, zeewier, groente, spiegelei	16,- / 12,50
<b>Galette ‘royale’</b> Kaas, groente, huisgegaard buikspek, spiegelei	16,-

### **Losse toppings, toe te voegen op de galette**

Huisgegaard buikspek	3,50
Spiegelei	1,-
Portie groente	3,95

*\*Iedere galette wordt opgemaakt met een passende slagarnituur*

*\*Geef allergieën altijd aan ons door*

## Desserts

---

### Les Crêpes

<b>Sucre &amp; beurre salé</b>	5,-
Palmsuiker, gezouten boter, citroen	
<b>Sucre</b>	4,-
Palmsuiker	
<b>Sucre &amp; citron</b>	4,50
Palmsuiker, verse citroen	
<b>Sucre &amp; canelle</b>	4,50
Palmsuiker, kaneel	
<b>Sucre, citron, Grand marnier</b>	5,50
Palmsuiker, citroen, Grand Marnier	
<b>Choco</b>	5,-
Chocoladesaus	
<b>Crêpe de Paris</b>	6,95
Chocola, banaan, kokos	
<b>Fruits &amp; caramel</b>	7,50
Gestoofd seizoensfruit, karamel, amandel	

#### **Extra lekkers op de crêpe**

<i>Bol ambachtelijk ijs</i>	2,50
<i>Scheutje sinaasappellikeur</i>	1,50

**Café Gourmand:** koffie / thee met enkele zoetigheden 6,95

Diverse huisgemaakte taarten en koekjes ; zie counter

### Ons bio ijs...

Wij maken room- en sorbetijs met pure ingrediënten. Wisselende smaken.

Per bol € 2,50