

BROOD MET SMEERSELS Aioli kruidendip	1.5 p.p
FUET Gedroogd worst Catalaans	5
SCHAALTJE OLIJVEN Zwarte en groene olijven knoflook	4
BORDJE HAM Spaans gedroogde ham	5
BRIOCHE MAISON Toast truffel creme	6

MENU

VOORGERECHTEN | KOUD

STEAK TARTAAR KLASSIEK	11
Runder tartaar martino mosterdzaad rode ui truffel brioche	
SUSHI GLAASJE	12
Verse tonijn verse zalm tartaar avocado soja wasabi sesam nori	
CARPACCIO TARTUFO	11
Ossenhaas parmezaan rucola pijnboompitjes spekjes truffelmayonaise	
ASIAN BEEF ROLL	11
Dun gesneden ossenhaas soja wakame wasabi gebakken uitjes	
PADDENSTOEL & BRIOCHE 	9
Oesterzwam shiitake champignon gekonfijt truffel toast	
HAM PERZIK EN GORGONZOLA 	10
Gedroogde ham rucola balsamico geroosterde perzik gorgonzola *vegetarisch te bestellen	
LA PORTE TO SHARE (per 2 personen te bestellen)	15 p.p
Laat u verrassen: drie verschillende gerechtjes gecombineerd met één tomatensoepje 	

VOORGERECHTEN | WARM

CHICKEN GYOZA	10
Oosterse salade kip krokant pickels soja wakame	
GAMBA'S PILPIL	11
Black Tiger gamba's knoflook Spaanse peper peterselie brood	
MEDITERAANSE TOMATENSOEP 	6
Huisgemaakt rode ui groene kruiden	
SCAMPI ESPANÖL	11
Chorizo gamba's knoflook Spaanse peper bosui brood	
HONGKONG CALAMARIS	9
Inktvis knoflook soja bosui zoetzuur zwarte peper	
GARNALEN KROKETJES EN BLINIS	10
Noordzee garnaal poffertje kaviaar limoen dille	
BBQ CHICKEN	9
Gemarineerd kip lak romeinse sla krokante ui cress	
BOEM BOEM BEEFPANNETJE	11
Biefstukpuntjes oosterse wijze bosui cassave	

MAALTIJDSALADES

SALADE CARPACCIO	19
Ossenhaas parmezaan rucola pijnboompitjes spekjes truffelmayo	
SALADE BBQ CHICKEN	18
Gemarineerd kip romeinse sla lak krokante ui cress	
SALADE SASHIMI	21
Verse tonijn verse zalm tartaar avocado soja wasabi sesam nori	
SALADE GORGONZOLA EN PERZIK 	18
Geroosterde perzik gorgonzola paddenstoel walnoot balsamico cress	


 Vegetarisch  Kan vegetarisch worden besteld

**Heeft u een dieet of allergie?
Geef het dan aan ons zodat wij
er rekening mee kunnen houden**


MENU 3 GANGEN 3 TIENTJES!

Op woensdag en donderdag serveren wij een 3 gangen menu voor maar €30,- Keuze uit onderstaande gerechten:

VOORGERECHT

CARPACCIO TARTUFO
GAMBA'S PILPIL
CHICKEN GYOZA
PADDENSTOEL & BRIOCHE 

HOOFDGERECHT

VARKENSHAASJE KLASSIEK
CHICKEN SATEETJE
ATLANTISCHE TONGFILET
GEROOSTERDE AUBERGINE 

NAGERECHT

CAFÉ CRÈME BRULEE
MON CHERI
COUPE DAME BLANCHE
AFFOGATO



HOOFDGERECHTEN VLEES

- SCHNITZEL LA PORTE** **CHEF'S SPECIAL** 19
250 gram | varken | pepersaus | rodewijnsaus | citroen
- LIKKIE LAKKIE RIBS** 21
Spare ribs | varken | aioli | chilisaus | maiskolf | 600 gram
- CONFIT DE CANARD** 22
Langzaam gegaard | eendenbout | rozemarijn | jus
- CHICKEN SATEETJE** 20
Malse spies van kip | pindasaus | gefrituurde uitjes | kroepoek
- VARKENSHAASJE KLASSIEK** 21
Varkenshaas | medaillon | krokant spek | pepersaus
- KIP VAN 'T SPIT** 19
BBQ | chili saus | aioli | maiskolf | rauwkost
- HET BESTE VAN LA PORTE** **DEZE TOPPER IS Vernieuwd** 24
spies van kip | spare rib | varkenshaas | biefstuk | gamba | aioli | rode wijnsaus
- TOMAHAWK STEAK** (per 2 personen te bestellen) 38 p.p
± 900 gram gegilde lerse rib-eye, de steak wordt geserveerd met peper- en rodewijnsaus en gemengde groenten.
(Let op: heeft een langere bereidingstijd nodig en zolang de voorraad strekt)

STEAK HOUSE SPECIALS

- PEPER STEAK** 24
- BIEFSTUK BALI** 25
- GARLIC BUTTER STEAK** 24
- STEAK SURF & TURF** 25
- BISTECCA GORGONZOLA** 25

De steak house specials worden gesneden van de "kogel" van de boven bil. Afkomstig van lerse Angus runderen die vrij rondlopen op groene weides in Ierland. De biefstukken zijn 200 gram en worden bereid zoals u dat van ons gewend bent, de bediening legt het u graag uit!

HOOFDGERECHTEN VEGA

- GEROOSTERDE AUBERGINE** 16
Knoflook | rozemarijn | rucola | kaas | balsamico | pesto
- MAC & CHEESE** 18
Broccoli | macaroni | cheddar | kaas | roomsaus | gratineerd
- PASTA PESTO BURRATA** 17
Spaghetti | knoflook | groenten | rucola | genovese | mozzarella
*Tevens te bestellen met kip €6,-

ON THE SIDE

- KOUDE SAUZEN OF WARME SAUZEN 1
FRIETJE MAYO OF CAJUN WEDGES 3
VERSE GROENTEN OF PASTA PILPIL 5

Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met friet en mayonaise, wilt u er een salade bij, is dat geen probleem.



HOOFDGERECHTEN VIS

- DUIVELSE GAMBA** 20
Black Tiger gamba | pikante roomsaus | cassave | bosui
- TONGSCHAR EN ZALM** 19
Vis pannetje | Tongschar | zalm | rolletjes | roomsaus | rucola
- KABELJAUW EN KREEFT** 20
Witvis | filet | kreeftensaus | citroen | selderij
- ZALM TERIYAKI** 21
Noorse zalm | op de huid gebakken | japans | wonton | sesam
- ATLANTISCH TONGFILETJE & GAMBA** 19
Tongfilet | Black Tiger Gamba | schaaldierensaus | lente-ui
- SOLE MEUNIÈRE** 33
400 gram | zeetong | klassiek | op de graat | roomboter | peterselie

DESSERT

- TAKE IT (CH)EASY** 7
Roomkaas | zanddeegcrumble | kersengelei
- MON CHERI** 6
Chocolademousse | kersen gelei | slagroom | oreo
- HEMELS BOLLETJE** **CHEF'S SPECIAL** 7
Bol van chocolade ijs | cacao poeder | hazelnoot
*optioneel amaretto + € 4,-
- APPEL TARTELLETE** 8
Appel taartje | warm geserveerd | vanille ijs
- HOLLANDS KAASPLATEAU** 9
Vier kaassoorten van eigen bodem | walnoten | balsamico
- CREME BRULEE** Klassiek | vanillepudding | gebrande suiker 6
- SGROPPINO** Citroensorbet | prosecco | wodka 8
- DAME BLANCHE** **SUNDAY STYLE** 7
Vanille roomijs | chocoladesaus | slagroom
- CAFE CREME BRULEE** 6
Keuze uit koffie/thee/cappuccino | geserveerd met mini crème brûlée
- AFFOGATO** 6
Bol vanille ijs | espresso | *optionele likeur + €4,-

IETS TE VIEREN?

Ben je met een grote groep of heb je wat te vieren? Vraag ons naar de mogelijkheden!