

Aperitief voor bij de borrel

Mandje brood met smearsels Aioli pestomayonaise	1 p.p
Schaaltje olijven Zwarte en groene olijven knoflook	2
Bordje ham Spaans gedroogde ham	3.5
Toast Maison Crostini truffelcrème	3.5
Fuet Catalaanse gedroogde worst	3
Charcuterie La Porte Catalaanse gedroogde worst seizoensham jamón Serrano	7

Soepen

Mediterraanse Tomatensoep Rode ui groene kruiden	4
Mosterdsoep Bieslook spekjes room	4.5
Bisque d'homard Romig kreeftensoep garnaltjes bosui	5.5

Voorgerechten

Asian Beef Roll	10
Dun gesneden ossenhaas soja wakame wasabi gebakken uitjes	
Biet & Geit	8
Tartaart van biet geitenkaas walnoot ingelegde perzik	
Wonton Tuna	10
Krokante wonton verse tonijn tartaar sesam wasabi mayonaise	
Carpaccio Tartufo	9
Ossenhaas parmezaan rucola pijnboompitjes spekjes truffelmayonaise	
Beef Tataki	11
Diamanthaas wakame tempura van nori sesam soja wasabi	
King Oyster Paddenstoel	8
Rucola truffel parmezaan pijnboompitten zoet zuur	
Zalm Sashimi	10
Verse Zalm wakame soja wasabi sesam furikake	
Gamba's pil pil	9
Black Tiger gamba's knoflook Spaanse peper peterselie brood	
Chicken Gyoza	8
Oosterse salade kip gyoza lente ui soja	
Duo Gamba & Coquille	12
Coquille gamba truffelmayonaise zoetzuur rode ui paddenstoel	
Gerookte Eendenborst	9
Eendenham rood fruit little gem balsamico	
Krabcocktail	8
Surimi krab slamelange cocktailsaus citroen cress	
Boem Boem Beef	9.5
Biefstukpuntjes homestyle sambal jus bosui	
La Porte to Share <i>per 2 personen te bestellen</i>	13.5 p.p
Laat u verrassen: drie verschillende gerechtjes gecombineerd met één soepje	

Al onze hoofdgerechten worden geserveerd met gemengde salade en friet met mayonaise. Wilt u extra salade of friet? Geen probleem!
Heeft u een dieet of allergie? Geef het ons door zodat wij er rekening mee kunnen houden.

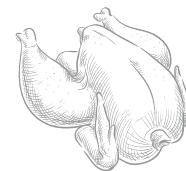


NA



VLEES hoofdgerechten

Peper Steak Black Angus peperroomsaus	21
Klassiek Varkentje Varkenshaasspiesjes champignonsaus	18
Confid de Canard Langzaam gegaard eendenbout honing tijmsaus	19
Truffel Room Steak Kogelbiefstuk truffelroomsaus	20
Pollo Rosso Polderhoen hartige tomatensaus balsamico	16
Surf & Turf Runder diamanthaas Black Tiger Gamba kreeftensaus	19
Biefstuk Bali Biefstuk homestyle sambal jus Indonesische specerijen	21
Kip van 't Spit BBQ maiskolf rauwkost	18



Chef's Specials

Het beste van La Porte	21
Spies van varkenshaas diamanthaas hoenfilet gamba tijmsaus aioli	
T-BONE steak, voor de echte mannen! <i>(zolang de voorraad strekt)</i>	30
± 450 gram entrecôte en ossenhaas in het bot gegaard, de steak wordt geserveerd met 2 bijpassende sauzen	

Duivelse Gamba Black Tiger gamba licht pikante roomsaus bosui	19
Padella di Pesce Zalm kabeljauw baars gamba saffraansaus	18
Tonijnsteak Lauwwarm wakame sesam teriyakisaus	19
Kabeljauw Dijon Saus van grove mosterd groene kruiden	16
Zeebaars & Gamba Zeebaars BT gamba saffraansaus kruidenolie	17
Smokey Salmon Chorizo Van de plancha saus van kerstomaat uitgebakken chorizo	19

VIS



Vega

Tempah Steak Diverse groenten sesam teriyaki cassave	14
Ravioli Pompoen Rucola pijnboompitten parmezaan roomsaus	15
Pasta Tartufo Spaghetti paddenstoel truffelroomsaus pijnboompitten	12

*Tevens te bestellen met kip €5,-



Maaltijdsalade

Salade Carpaccio Ossenhaas parmezaan rucola pijnboompitjes spekjes truffelmayo	17.5
Salade Zalm Sashimi Verse zalm wakame soja wasabi sesam furikake	17
Salade Biet & Geit Tartaar van biet geitenkaas walnoot ingelegde perzik	16

Take it (CH)Easy Roomkaas zanddeegcrumble kersengelei	7
Hemelsbolletje Bol van chocolade cacao poeder stukjes hazelnoot	8
Coupe Caramel Caramelijs caramelsaus rood fruit	7.5
Kaasplateau Vier kaassoorten walnoten balsamico	7
Crème brûlée Klassiek vanillepudding	6
Bitterzoet Mousse van bitterkoekjes kersengelei crumble van meringue	7
Zoet Geval Mini macaron ijsbol pavlova mini crème brûlée	9
Sgroppino Citroensorbet prosecco wodka	8
Dame Blanche Vanille roomijs chocoladesaus slagroom	7