

## Aperitief voor bij de borrel

<b>Mandje brood met smeersels</b> Aioli   pesto mayonaise	1
<b>Schaaltje olijven</b> zwarte en groene olijven   knoflook	2.5
<b>Bordje ham</b> Spaans gedroogde ham	3.5
<b>Toast Maison</b> Crostini   truffelcrème	3
<b>Fuet</b> Catalaanse gedroogde worst	2
<b>Charcuterie La Porte</b> Catalaanse gedroogde worst   seizoensham   jambon de serrano	6.5

Soepje

<b>Mediterraanse Tomatensoep</b> rode ui   groene kruiden	4
<b>Thaise Kippensoep</b> Heldere soep   kip   sereh   gember	4.5
<b>Provençaalse Vissoep</b> Witvis   mosselen   garnaltjes   zalm   bosui	5.5

## Voorgerechten

<b>Steak Canibale</b>	8.5
Rund   martino   kappertjes   rode ui   truffel   toast	
<b>Sashimi Zalm</b>	8
Verse Zalm   wakame   soja   wasabi   sesam   furikake	
<b>Carpaccio Tartufo</b>	8
Ossenhaas   parmezaan   rucola   pijnboompitjes   spekjes   truffel mayonaise	
<b>Beef Tataki</b>	9.5
Diamanthaas   wakame   tempura van nori   sesam   soja   wasabi	
<b>Mosselpannetje</b>	9
Klassiek   mosselen   citroen   aioli   look	
<b>Gamba's PilPil</b>	7.5
Black Tiger garnalen   knoflook   Spaanse peper   peterselie   brood	
<b>Wonton Tuna</b>	9.5
Krokante wonton   verse tonijn tartaar   sesam   wasabi mayonaise	
<b>Bruschetta tomaat</b>	7
Toast   tomaat   knoflook   bieslook	
<b>Oosterse Beefpuntjes</b>	7.5
Biefstukpuntjes   zwarte knoflook   bosui   brood	
<b>Vega Gyoza</b>	7
Oosterse salade   gyoza   lente ui   ponzu	
<b>Azian Beef Roll</b>	8
Dun gesneden ossenhaas   soja   wakame   wasabi   gebakken uitjes	
<b>Forel &amp; Garnaal</b>	7.5
Garnalensalade   gerookte forel   crème fraîche   groene kruiden   limoen mayonaise	
<b>La Porte to Share</b>	12.5
Laat u verrassen: drie verschillende gerechtjes gecombineerd met één soepje	



## Maaltijdsalade .....

<b>Salade Carpaccio</b>	15.5
Ossenhaas   parmezaan   rucola   pijnboompitjes   spekjes   truffel mayonaise	
<b>Salade Sashimi</b>	15
Verse Zalm   wakame   soja   wasabi   sesam   furikake	
<b>Salade Caprese</b>	14
Mozarella   tomaat   pesto Genovese	



## VLEES hoofdgerechten

nice to MEAT you

<b>Peper Steak</b> Black Angus   peperroomsaus	17.5
<b>Bistecca Fiorentina</b> Kogelbiefstuk   Rucola   Parmezaan   Pesto	18
<b>Lams Brochettes</b> Lamsvlees   honing tijmsaus	15.5
<b>Saltimbocca</b> Kalfsentrecote   parmaham   jus van salie	16
<b>Chicken Teriyaki</b> Polderhoen   zwarte knoflooksaus	14
<b>Surf &amp; Turf</b> Runder diamanthaas   BT Gamba   kreeftensaus	17
<b>Kip van 't Spit</b> BBQ   maiskolf   rauwkost	15.5

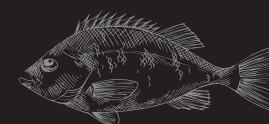


Chef's Specials

<b>Het beste van La Porte</b>	17.5
Spies van lam   diamanthaas   hoenfilet   gamba   rode wijnsaus   aioli	
<b>T-BONE steak, voor de echte mannen! (zolang de voorraad strekt)</b>	28
± 450 gram entrecote en ossenhaas in het bot gegaard, de steak wordt geserveerd met 2 bijpassende sauzen	

<b>Duivelse Gamba</b> BT gamba   licht pikante roomsaus   bosui	17
<b>Matelot La Porte</b> Zalm   kabeljauw   dorade   gamba   kreeftensaus	16.5
<b>Zalm Genovese</b> van de plancha   saus van groene pesto	17
<b>Kabeljauw en Garnaal</b> Citroen   Kreeftensaus	15
<b>Dorade &amp; Gamba</b> Groene kruiden   Limoensaus	16.5

## VIS



## Vega .....

<b>Ravioli Sun a Sol</b> Zongedroogde tomaat   roomsaus   rode ui   parmezaan	13
<b>Gegratineerde Puntparika</b> Diverse groenten   parmezaan   rucola   pijnboompitten	14
<b>Pasta Picanto</b> Spaghetti   knoflook   rode peper   peterselie	12

\*Tevens te bestellen met supplement gamba's €6,-



NA

<b>Take it (CH)Easy</b> Roomkaas   zanddeegcrumble   roodfruit	6.5
<b>Crème Brulee</b> Klassiek   vanillepudding   gebrand	6
<b>Vanille Passie</b> mousse   passievrucht   coulis   vanille	6.5
<b>Tartufo Bianco</b> Espresso   vanille ijs   krokante meringue	7
<b>Kaasplateau</b> vier kaassoorten   walnoten   balsamico	6.5
<b>Zoet Geval</b> mini macaron   ijsbol pavlova   mini crème brulee	8
<b>Sorbet La Porte</b> Citroen ijs   rood fruit   munt	7.5
<b>Dame Blanche</b> Vanille roomijs   chocoladesaus   slagroom	6
<b>Sgroppino</b> Citroensorbet   prosecco   wodka	8

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.

brasserie

La Porte