

À la carte

MENU FLEUR DE LYS

Saumon minute, beurre blanc, haringeitjes
of met 10 gr kaviaar (suppl. €24)

Rundstartaar met mierikswortel

Crème van knolselder, gerookte eend
(Tussengerecht suppl. € 14)
(Met truffel suppl. €4/gr)

Lamsheupje, gekonfijte look, gratinaardappelen

Roggevlugel meunière

Dame Blanche

Fijne appeltaart

Kaas ipv dessert (Suppl. €8)

Kaas en dessert (Suppl. €14)

49/PP

OM TE BEGINNEN

Carpaccio Sint Jacobsvruchten de "Dieppe" 23
Supplement kaviaar (10gr) 22

Saumon minute, beurre blanc, haringeitjes 18
Supplement kaviaar (10gr) 22

Gebakken Sint Jacobsvrucht, knolselder, noordzeekreeft 23
Supplement kaviaar (10gr) 22

Langoustines à la plancha, kervelwortel, linzen, 23
pata negra

Crème van knolselder, gerookte eend 18
Supplement truffel 4/gr

Roerei, zwarte wintertruffel 22

Terrine eendenlever, zwarte wintertruffel 27

Rundstartaar, mierikswortel 18

Huisgerookte Schotse zalm maison 22
c-food Lochristi klassiek

OESTERS (6ST)

Holle Normandië "Sp. Varoise Isigny" 18

Zeeuwse Platte 30

KLASSIEKERS

Filet pur Simmental 38

Filet Pure Rossini Classic 53

Côte à l'os, 6 weken gerijpt Txogitxu (2pp) 39pp

Kalfszwezeriken 38

Rundstartaar klassieke bereiding 28

Supplement kaviaar (10gr) 22

Vol-au-vent Fleur de Lys, kalfszwezeriken 33

Supplement truffel 4/gr

HET GROTE VERVOLG

Sole meunière 39

Roggevlugel meunière 28/pp

Mooie dikke paling Fleur de Lys 36

Duroc d'Olive, eendenlever, groene kool farcie, 33

zwarte wintertruffel

Lamsheupje, gekonfijte look, gratinaardappelen 31

Hoevekip 'Label Aradoa' Baskenland, 33

ovengebakken, witlofsalade, jus nature

Kalfstong Madeira, zwarte truffel 33

KAVIAAR



IMPERIAL BLAUW LABEL/BLUE LABEL EVENWICHTIG GERIJPT MALOSSOL BEREIDINGSMETHODE*

10 gram 22
20 gram 44



OSCIETRA ROYAL WIT LABEL/ WHITE LABEL MALOSSOL BEREIDINGSMETHODE*

10 gram 29
20 gram 59
30 gram 89
50 gram 148

* Alle kaviaar wordt opgediend met roerei

SPECIALITEIT FLEUR DE LYS UIT DE BARENTSZEE

King crab sauce vierge 33/47/60

King crab beurre blanc 33/47/60

King crab met kaviaar 10gr Oscietra Royal 62/76/89

King crab lookboter 33/47/60

King crab zwarte winter truffel 45/62/77

MOOIE AFSLUITERS

Moelleux au chocolat, vanille-ijs 14

Café glacé 12

Sabayon 14

Colonel "Vodka Cîroc", granité citroen 14

Dame Blanche 13

Fijne appeltaart 13

Kaasplank seizoensselectie 14
door Eerste Kaasmeester Callebaut Oudenaarde

FLEUR DE LYS
RESTAURANT & BAR
1012 PH HAARLEM

LUNCH

Op woensdag en donderdag - middag en avond
& op vrijdag- en zaterdagmiddag

Behalve op zon- en feestdagen.

VOOR- & HOOFDGERECHT
€ 29/PP

Onze producten zijn dagvers. Daarom werken wij volgens marktaanbod.

Maximum 4 verschillende gerechten per gang per tafel aangezien wij met bereidingen à la minute werken.

FLEUR DE LYS

RESTAURANT & BAR
1012 PH HAARLEM