



Le Canard
BISTROT À VINS

NIEUWSBRIEF

Trap met Le Canard ALS de wereld uit

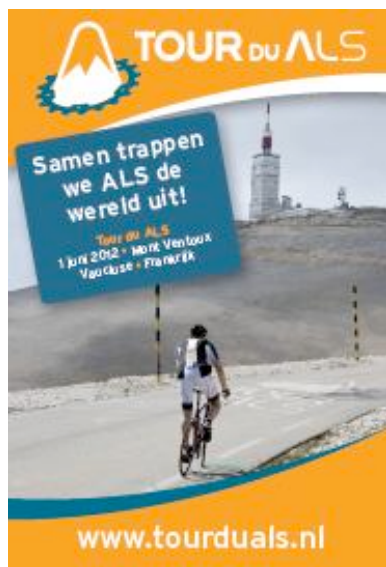
Le Canard sponsort vriendin Paula Reiling bij haar deelname aan de Tour du ALS. Samen met duizenden landgenoten zal zij op 7 juni de Mont Ventoux beklimmen om zo geld in te zamelen voor de bestrijding van de spierziekte ALS.

Voor de sponsoractie vraagt Le Canard de hulp van haar gasten. Speciaal voor de actie hebben we een partij Cote du Ventoux van Chateau Crillon ingekocht.

Deze wijn met van wilde gedroogd een pittige verkopen €15,- per Daarvan naar het



soepele een neus kruiden en fruit heeft smaak. We hem voor fles. gaat €5,- goede doel.



Onze goede vriendin Paula



Reiling is al geruime tijd hard in training om op 7 juni de *kale berg* te beklimmen. De actie in Le Canard is inmiddels ook van start gegaan en loopt tot en met zondag 2 juni.

Aanvraag terrasvergunning ligt bij gemeente Utrecht

Nadat de gemeente op ons verzoek de stoep voor Le Canard heeft verbreed, is de vergunning voor een terras ingediend.

Onze aanvraag is ook al gepubliceerd. Belanghebbenden kunnen tot en met 24 april bezwaar maken tegen het verlenen van een terrasvergunning. Wij gaan er vanuit dat eventuele bezwaren niet leiden tot weigering van de vergunning. De

gemeente is tenslotte tegemoetgekomen aan de wens om de parkeerplaats voor onze deur te verplaatsen en de stoep te verbreden. Dit alles met als doel een terras voor Le Canard.

Menukaart weer vol nieuwe verrassingen

Gebakken Zeebaarsfilet met Noordzeegarnaaltjes en een romige vissaus op een tapenade van tomaat, is één van de nieuwe aanwinsten op onze menukaart.

Verder nieuw op de kaart twee klassiekers uit de Franse cuisine. Het zijn de Vichysoise, een soep van prei en aardappel geserveerd met een heerlijk geurende truffelolie en bieslook en de Cuisses de Grenouille, ofwel kikkerbiljetjes in een zachte saus met estragon en knoflook.

Gris de Gris Rosé in hele en halve fles

Het terrasseizoen kan beginnen, want de rosé van 2012 is binnen. Le Canard schenkt deze zomer een aantrekkelijk geprijsde Gris de Gris van de zanderige gronden in Zuid Frankrijk.

De Canard Rosé is er zowel in een hele als halve fles voor respectievelijk 16 euro en €9,50. De grijze, lichtroze gekleurde wijn is gemaakt van de cinsault druif. In de neus heeft hij noten van aardbei en framboos. In de mond komen daar nog de smaken van rode en zwarte bessen bij. Kortom een zeer aangename terraswijn die het ook uitstekend doet bij visgerechten en salades.



Kelderrestanten weg tegen bodemprijzen

Binnenkort wordt onze wijnkaart vernieuwd en nemen we niet zonder enige weemoed afscheid van een aantal van de wijnen, die we in ons hart hebben gesloten.

De wijnen die uit ons assortiment verdwijnen, bieden we per fles tegen zeer aantrekkelijke prijzen aan in onze bistrot. Houdt de borden in Le Canard in de gaten!

facebook



<http://www.facebook.com/>