



Le Canard  
BISTROT À VINS

# NIEUWSBRIEF

## NIEUWE GERECHTEN

**Le Canard begint de herfst met een aantal nieuwe gerechten op het menu.**

Blikvanger is de Tournedos Canard, een supermalse biefstuk van de haas, geserveerd met een stukje eendenlever en een heerlijke wijnsaus.

Een andere klassieker op de vernieuwde kaart is de Steak Tartare, een traditioneel bistrogerecht van rauwe biefstuk van de muis.

Bij de voorgerechten zijn de Escargots à la Canard en de soep van zoete aardappelen nieuw.

Ook hebben we een verrassend nieuw dessert: onze eigen interpretatie van Schwarzwalderkirch.

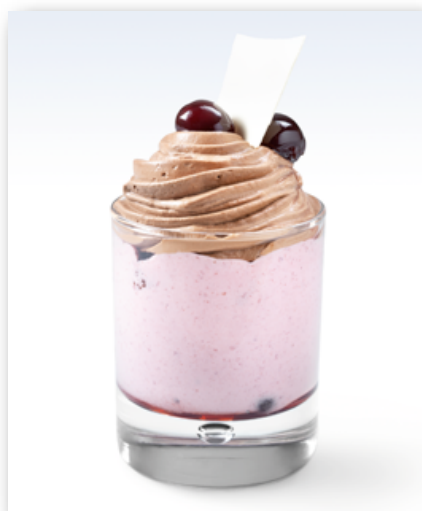
Kortom genoeg redenen om Le Canard weer eens te bezoeken!



## Frankrijk, Italië en Duitsland verrassend trio in dessert

**Ons nieuwe dessert is een combinatie van klassieke nagerechten uit de Franse, Italiaanse en Duitse keuken: Mousse au Chocolat, Tiramisu en Schwarzwalderkirch.**

De combinatie van amarenekersen, mascarpone, mousse au chocolat en chocoladecake zorgt voor een verrassend en vooral overheerlijk dessert, helemaal in combinatie met een glaasje Banyuls.



## Côtes du Rhône nieuwe rode huiswijn

**Met veel plezier presenteert Le Canard de Côtes du Rhône Etienne Llande als nieuwe rode huiswijn.**

De wijn is afkomstig van coöperatie Cellier des Dauphin in het dorpje Tulette in de Zuidelijke Rhône. Dit bedrijf is specialist in het maken van klassieke en smaakvolle Rhônewijnen.

Onze nieuwe huiswijn wordt gemaakt van een selectie van klassieke druiven van de streek: cinsault, grenache en syrah. Dat levert een wijn op met veel souplesse en een heerlijke zuidelijke afdrank. Een wijn ook die zich bij veel gerechten goed thuisvoelt.



## Nazomeren in de Gansstraat

**Het gezellige terras van Le Canard is een zalig plekje om nog even lekker na te zomeren.**

We hebben nog volop rosé en daar hebben we natuurlijk altijd een lekker hapje bij, zoals bijvoorbeeld onze overheerlijke charcuterieschotel.



facebook



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