



Le Canard  
BISTROT À VINS

# NIEUWSBRIEF

IEDERE LAATSTE ZONDAG VAN DE MAAND LIVE MUZIEK

## Trio Leandro Bosso opent seizoen in Le Canard

**Het swingende jazz-trio van gitarist Leandro Bosso opent op zondag 25 september het muziekseizoen in Le Canard.**

Met ingang van dit seizoen is er iedere laatste zondag van de maand van 16.00 tot 18.00 uur live muziek in onze Bar Bistrot à Vins.

een wekelijkse programmering, omdat de publieke belangstelling toch een beetje tegenviel.

Maar muziek en Le Canard horen bij elkaar en daarom kun je bij ons nog één keer per maand genieten van een fijn glas wijn en goede muziek

Dus blokkeer de laatste zondagen van de maand vast in je agenda. Eerste afspraak: zonag 25 september!



Trio Leandro Bosso bijt het spits af.

## Culinaire gektbal van eend

**De zomer zit er weer op, dat is jammer. Maar leuk is wel dat er weer nieuwe gerechten op de kaart van Le Canard komen. Wat dacht u van de culinaire gehaktbal van eendenvlees?**



Afbeeldingsresultaat voor

Wat de hamburger is voor Amerika, is de gehaktbal voor Nederland. Inmiddels is ook ons land verhamburgerd. Reden voor Le Canard om maar weer eens terug te grijpen naar een stukje oerhollandse cultuur: *de gehaktbal!*

Maar natuurlijk geven wij ook hier weer onze eigen draai aan met een culinaire bal, gemaakt van eendenvlees. Daarbij serveren wij een overheerlijke *sauce chasseur*, ofwel jagerssaus, een hutspotje en een crème van groene bloemkool. Gewoon ouderwets lekker: **Boulettes Canard, sauce chasseur.**

En natuurlijk komen in september ook de mosselen weer op de kaart. Op veler verzoek maken we weer een pannetje *Moules Provencales*. Zeeuwse mosselen met groenten in een romige saus.

## Chileense topper



**Met de Gran Reserva Cabernet Sauvignon van het Chileense huis Tarapaca hebben wij een fantastische nieuwe wijn op de kaart.**

Het is een verbluffende, donkere, rode wijn met aroma's van rijp fruit als aardbei, cassis en zwarte bes. In de smaak droog, heel intens met mooie balans tussen rijpe tannines en sappige fruittonen van ondermeer rijpe aardbeien. De smaak is heel vol en zacht, weer die rijpe bessen, heel elegant en complex en een mooie lange afdronk. Deze wijn dwingt de hoofdrol af bij een hoofdgerecht van mooi rood vlees. In de Bordeaux zijn ze hier ongetwijfeld een beetje ja-loers op.

Met de trein  
naar Le Canard

Vorige maand is NS-station Vaartserijn geopend. Daardoor is Le Canard nu ook per trein goed bereikbaar. Handig voor bijvoorbeeld onze gasten uit Houten.