

ssin à la Grand-mère Bouillabaisse Huitres Moules Marinières Paris-Brest Les escarg  
e d'oignon Coq au vin Terrine de veau Foie mi cuit Casserole de lapin au moutarde Tatan  
F Boeuf Miron ton Salade Niçoise Crème caramel Eclair Charlotte Russe Claf  
ard à l'Orange Poussin à la Grand-mère Bouillabaisse Huitres Moules Marinières F  
T les escargots Soupe d'oignon Coq au vin Terrine de veau Foie mi cuit Casserole de lap  
tarde Tartare de Boeuf Boeuf Miron ton Salade Niçoise Crème caramel Eclair Charlo  
Foie mi cuit Casserole de lapin au moutarde Tartare de Boeuf Boeuf Miron ton Sa  
ise Crème caramel Eclair Charlotte Russe Clafoutis Canard à l'Orange Poussin  
d-mère Bouillabaisse Huitres Moules Marinières Paris-Brest Les escargots S  
non Coq au vin Terrine de veau Foie mi cuit Casserole de lapin au moutarde Tartare de B  
F Miron ton Salade Niçoise Crème caramel Eclair Charlotte Russe Clafoutis Cana  
nge Poussin à la Grand-mère Bouillabaisse Huitres Moules Marinières Paris-Brest  
Soupe d'oignon Coq au vin Terrine de veau Foie mi cuit Casserole de lapin au mout

mmm.....

ff naar Frankrijk

## Franse tafel in De Beukenhof *restaurant en hotel*

...de jaren in Frankrijk... de zondag... de lunch... het genieten van de  
vertrouwde heerlijke gerechten... de familie... de sfeer... de warmte...  
de gezelligheid... het dessert... en de kaas toe...

Wij introduceren als nieuw Lunch concept de Franse Tafel;  
het gevoel of je aanschuift bij je vrienden in Frankrijk.

- Ontvangst met een Zuid-Frans aperitief
- Goed gevulde tafel met Franse streekgerechten
- Prix € 39,50 per persoon en aan tafel  
tussen 13:00 - 15:00 uur tot 17:00 uur
- Bonjour/open op woensdag, donderdag, vrijdag en zondag
- Groepsreserveringen vanaf 10 personen 7 dagen per week

Terweeweg 2-4, 2341 CR Leiden/Oegstgeest, t 071 517 31 88, [www.debeukenhof.nl](http://www.debeukenhof.nl)

DE BEUKENHOF

*restaurant en hotel*

