



MENU

WELKOM LA VIE

Wij nodigen u uit voor een culinaire reis door de authentieke smaken van Marokko.

Bij La Vie bereiden we elk gerecht met de warmte en gastvrijheid die u zou vinden in een Marokkaanse huiskamer. Laat u verrassen door onze traditionele recepten, zorgvuldig bereid met verse ingrediënten, en proef de passie die in elke hap te vinden is.

Van onze smaakvolle tajines tot verrukkelijke ontbijtgerechten, elke pagina van deze menukaart is een uitnodiging om te genieten van de échte Marokkaanse keuken. Eet smakelijk en geniet van uw ervaring!



VOORGERECHTEN



Broodmandje

vers gebakken broodjes, geserveerd met olijfolie en kruidenboter.

3,50

Loempia vis

Loempia's gevuld met een delicate visvulling en groenten, krokant gebakken en geserveerd met een frisse dipsaus.

9,50

Bastilla kip

Filodeeg gevuld met zacht gekruide kip, amandelen en licht gezoet met kaneel en poedersuiker, een traditionele Marokkaanse specialiteit.

10,50

Vlees carpaccio

Flinterdunne plakjes rundercarpaccio, geserveerd met rucola, Parmezaanse kaas, kappertjes en een dressing van olijfolie en citroen.

14,00

Bastilla vis

Knapperig filodeeg gevuld met een rijke visvulling, verfijnd met kruiden en delicate specerijen, afgewerkt met een vleugje citroen.

11,50

Zalm carpaccio

Dunne plakjes verse zalm, licht gemarineerd met citroen en olijfolie, geserveerd met rucola en een vleugje dille.

15,00

Zaalouk

Marokkaanse salade van zacht gestoofde aubergine en tomaat, gekruid met knoflook, komijn en verse koriander.

8,50

Gamba's

3 STUKS

14,50

Grote gamba's, kort gegrild en op smaak gebracht met knoflook en peterselie, geserveerd met een frisse salade.

Makouda

Goudbruin gebakken aardappelkroketjes, op smaak gebracht met Marokkaanse kruiden en geserveerd met een pittige dipsaus.

7,50

Brochette de crevettes

2 STUKS

12,00

Gegrilde spiesen van sappige garnalen, subtiel gekruid en geserveerd met een frisse salade.

Briwat

3 STUKS

12,50

Filodeegrolletjes gevuld met een hartige mix van kip of zeevruchten, licht gekruid en knapperig gebakken.

Loempia kip

Knapperig gefrituurde loempia's gevuld met gekruide kip en groenten, geserveerd met een frisse dipsaus.

9,00

Harira soep

Traditionele Marokkaanse tomaten-linzensoep met kikkererwten, selderij, koriander en verfijnde specerijen, geserveerd met brood.

7,00



WIST U DAT?

DE MAROKKAANSE KEUKEN STAAT BEKEND OM HET ROYALE GEBRUIK VAN AROMATISCHE EN VAAK PITTIGE KRUIDEN. DENK AAN KANEEL, KOMIJN, KURKUMA, GEMBER, SAFFRAAN, KORIANDER, PETERSELIE EN MUNT. EEN BEROEMD KRUIDENMENGSEL IS RAS EL HANOUT, EEN MIX DIE SOMS WEL TWINTIG TOT VEERTIG VERSCHILLENDE KRUIDEN KAN BEVATTEN EN DIE VAAK DE SPECIALITEIT IS VAN EEN BEPAALDE KRUIDENIER.

TAJINE

Kip tajine

24,50

Malse kip gestoofd in een geurige saus met Marokkaanse kruiden, olijven en een vleugje kaneel. Afgewerkt met amandelen en verse koriander.

Lamstajine

26,50

Traditionele stoof van mals lamsvlees in een rijk gekruide saus. Geserveerd met gekonfijte citroen en afgemaakt met gedroogde abrikozen of pruimen.

Kefta tajine

25,50

Gekruide gehaktballetjes in een kruidige tomatensaus met verse koriander en knoflook. Geserveerd met een subtiele hint van ras-el-hanout.

Vegan tajine

23,50

Groentetajine vol smaak en kleur, gestoofd in een zachte tomaten-kruidenbasis. Een gezonde klassieker boordevol groenten en verse kruiden.

Vis tajine

25,50

Delicate vis gestoofd in een kruidige tomatenbasis met frisse koriander. Licht, aromatisch en perfect op smaak.

kalfstajine

26,50

Smaakvolle stoof met kalfsgehaktballetjes, rijk aan Marokkaanse kruiden. Geserveerd met tomatensaus, gekonfijte citroen en olijven.

COUSCOUS

Couscous kip

25,00

Goudgele couscous, luchtig gestoomd, geserveerd met malse stukjes kip, zacht gestoofd in een geurige saus van ui, knoflook, kurkuma en gember. Verrijkt met seizoensgroenten en verse koriander.

Couscous kalf

26,50

Licht en luchtige couscous, gecombineerd met zacht gestoofd kalfsvlees in een kruidige bouillon met ras el hanout, ui, wortel en courgette. Afgewerkt met een vleugje saffraan en verse kruiden.

SALADES

Avocado salade

7,00

Verse, rijpe avocado op een bedje van gemengde slamelange, licht aangemaakt met een verfijnde dressing.

BBQ chicken salade

9,00

Malse, gemarineerde kipfilet, gegrild en gemengd met een kleurrijke slamelange en frisse gemengde salade.

Mix salade

9,00

Fijne plakjes carpaccio met rucola, kappertjes, zongedroogde tomaat, pijnboompitten en een zachte toets van geraspte kaas.



GRILL GERECHTEN

ALLE GRILLGERECHTEN WORDEN GESERVEERD MET FRIET EN MAROKKAANSE SALADE.

Brochette kip

3 STUKS

14,00

Malse stukjes kipfilet, gemarineerd in Marokkaanse kruiden, gegrild op een spies en geserveerd met een frisse salade.

Brochette lamez

3 STUKS

14,50

Sappige blokjes lamsvlees, op smaak gebracht met een aromatische kruidenmarinade, gegrild en begeleid door een kleurrijke slamelange en frisse salade-ingredienten.

Brochette kalf

3 STUKS

14,00

Malse stukjes kalfsvlees, gemarineerd in specerijen, zorgvuldig gegrild op een spies en geserveerd met een salade van rucola, kappertjes, zongedroogde tomaat en pijnboompitten.

Gegrilde lamskotelet

23,00

gegrilde lamskotelet, licht gekruid en geserveerd met krokante frietjes en een frisse salade.

Sparibs

300 GR.

SWEET/HOT

28,00

Sappige spareribs, langzaam gegaard en gegrild met een kruidige marinade, geserveerd met frietjes en een frisse salade.

Gegrilde gamba

26,00

Grote gamba's, kort gegrild voor een subtiele rooksmak, op smaak gebracht met kruidenolie en geserveerd met frietjes en een frisse salade.

MixGrill La Vie

33,00

Een royale selectie van twee gegrilde brochettes, sappige spareribs, malse kipfilet en gekruide merguez-worstjes. Geserveerd met Marokkaanse salade en knapperige friet.

Kindermenu

14,00

Keuze uit: crispy chicken, 2 frikandel, kipnuggets
(Inc. Friet, salade & kinderijs)

BIJGERECHTEN

Friet	3,50
Gepofte aardappel	4,00
Maiskolf	4,50
Bakje rijst	3,50
Gebakken uitjes	4,00
Gebakken champignon	4,00
Crispy garnalen	4,00
Mozzarella sticks	3,50
Brood mandje	3,50

SAUZEN

Peper saus	1,00
Champignons saus	1,00
Mayonaise	1,00
Ketjup	1,00
Curry	1,00
Andalouse	1,00
Herrisa	1,00
Samoerai	1,00
BBQ saus	1,00
Jalapignos saus	1,00

DESSERT

Luxe dessert ijs

Bombe van romig pistache-ijs en luchtige vanilleparfait, gepresenteerd op een krokante biscuitbodem en verfijnd met pure chocoladegarnering.

7,50

Macaron framboos met pistache roomijs

Grote macaron gevuld met zachte frambozenvulling, geserveerd met romig pistache-ijs voor een elegante combinatie van smaken en texturen.

8,50

Cheesecake limoen ijs

Fris en romig limoendessertijs, verrijkt met stukjes luchtige limoen cake en een vleugje lemon curd.

7,50

Fruit helado

Fruitig roomijs met een mix van tropische smaken.

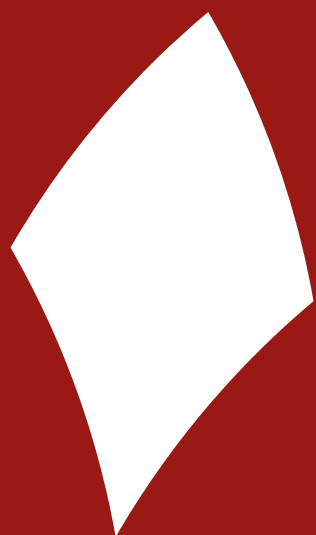
7,50

Dame blanche

Klassiek dessert van romig vanille-ijs, rijk overgoten met warme pure chocoladesaus.

7,00





la Vie