

# Traiteur Toujours

OUDE GROENMARKT 10-12 | 2011 HL HAARLEM | 023 532 16

## APPETIZERS | VOORGERECHTEN

<b>Charcuterie</b> . <i>Jamon serrano reserva - Cecina de Leon - Chorizo Iberico de Bellota - pickles – Cornichon</i> .....	15
<b>Crispy Chicken Wings with chili sauce</b> . <i>Krokante kip vleugels met chili saus</i> .....	6.5
<b>Oysters 6 pcs. / Oesters 6 stuks</b> <i>Red wine vinaigrette / Rode wijn vinaigrette - classic Toujours laos sauce</i> .....	18

## JAMBALAYA

Paella geïnspireerde rijst specialiteit uit Louisiana, USA.

<b>BBQ Grilled Chicken</b> .....	12.5
<b>Black Tiger Gamba</b> .....	15
<b>Mixed Chicken &amp; Gamba</b> .....	15

## SOUPS | SOEPEN

<b>Breton Fish Soup 0.5L</b> .....	7
<b>French Onion Soup 0.5L</b> .....	6

## SALADS | SALADES

<b>Salad Nicoise</b> .....	15
<b>Caesar Salad</b> .....	12.5

## JACKED POTATOES

Smeuig gepofte aardappel gevuld met roomkaas & bieslook;

<b>Burger Style</b> . <i>Angus beef - cheddar - bacon - gebakken ui</i> .....	12.5
<b>Black Tiger Gamba / Salmon</b> . <i>Cajun cocktail saus - sour cream</i> .....	12.5
<b>BBQ Grilled Chicken</b> . <i>Parmezaanse kaas - sour cream - lente ui</i> .....	10
<b>VEGA</b> . <i>Geitenkaas - geroosterde zonnebloempitten - Aceto balsamico - tomaat</i> 10	

## DRY AGED CÔTE DE BOEUF 65

*Een echte Toujours Special - Dubbele rib-eye met been - standaard rare bereidt  
(voor een andere cuisson, ontvangt u de Toujours instructiekaart)*

## MEAT / VLEES

<b>Creamy Lemon Parmesan Chicken</b> . <i>Gegrilde kippendij - romige citroen Parmezaanse kaas saus</i> .....	12.5
<b>Grilled Denver Steak</b> . <i>Steak - Aardappel gratin - asperges - spekjes - ui</i> .....	20

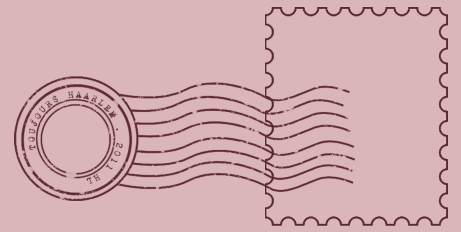
## SIDES | BIJGERECHTEN (V) | 5

<b>Gratin Cauliflower</b> . <i>Gegratineerde bloemkool</i>
<b>Gratin Dauphinois</b> . <i>Gegratineerde aardappel</i>
<b>Garlic Butter Roasted Potatoes</b> . <i>Knoflook - boter</i>
<b>Cajun Spiced Rice</b> . <i>Kruidige rijst</i>

## DESSERTS | NAGERECHTEN | 5

<b>Oreo Cheesecake</b>
<b>Peanut Butter Jelly Brownie</b>

# drinks



---

## BEERS

---

<b>Budweiser.</b> <i>Amerikaanse Lager 33cl</i> .....	<b>1.7</b>
<b>Dikke Lul 3 Bier.</b> <i>Uiltje - Indian Pale Ale 33cl</i> .....	<b>4.5</b>
<b>Pineapple Weizen.</b> <i>Uiltje - ananas Weizen 33cl</i> .....	<b>4</b>
<b>Beck's 0.5%.</b> <i>Alcohol vrij bier 33cl</i> .....	<b>2.1</b>

---

## WINES

---

### WHITE / WIT

<b>Mas des Lauriers .</b> <i>Sauvignon - Colombarð 75cl</i> .....	<b>9.5</b>
<b>Mâcon Péronne.</b> <i>Domaine du Bicheron - Chardonnay - Bourgogne 75cl</i> .....	<b>16.5</b>
<b>Sancerre.</b> <i>Domaine de la Rossignole - Sauvignon Blanc - Loire 75cl</i> .....	<b>23</b>

### RED / ROOD

<b>Mas de Lauriers .</b> <i>Merlot - Marselan - Languedoc 75cl</i> .....	<b>9.5</b>
<b>Pinot Noir.</b> <i>Mirassou Winery - Modesto - California 75cl</i> .....	<b>15</b>
<b>Zinfandel.</b> <i>Rancho Zabaco - Sonoma County - California 75cl</i> .....	<b>23</b>

### SPARKLING

<b>Louis Grenelle.</b> <i>Chardonnay Arbois - Loire 75cl</i> .....	<b>17</b>
--	-----------

---

## SODAS

---

<b>Coca Cola / Cola Zero</b> .....	<b>1</b>
<b>Orangina 33cl</b> .....	<b>1.1</b>
<b>Perrier.</b> <i>Sparkling water 0.33cl</i> .....	<b>2.1</b>

# drinks