

**TAVERNE
TEA-ROOM
RESTAURANT
TRAITEUR**

Los Angeles

**RESTAURANT - TEA ROOM
LOS ANGELES**

Zeedijk 147 - Troonstraat 107 - 8400 Oostende. Tel. 059/50.52.07.

Gesloten op donderdag (buiten seizoen en feestdagen)

Sluitingsperiode: 2de helft november.
Credit Cards: Diners Club - Visa - Eurocard - American Express - Maaltijdcheque - Ticket Restaurant - Lunchcheck - Restocheck.

Uitbater: Freddy Lannoye en Marie-Louise Decuypere

Keukenchef: Desmadryl Frank

Hulpkokkin: Velghe Carine

Het restaurant naar ieders keus en beurs

Verzorgde snelle bediening, aangename sfeer met zeezicht, aangepaste muziek met orgelklanken (organist Vansteenkiste Robert).

**TARBOT
«LOS ANGELES»**

Ingrediënten:

1 moot tarbot van ± 350 gr - 6 mooie champignons - 1/2 staal prei en selder - 1 wortel - 1 ui - een weinig Provençaalse kruiden - varkensvlees - 1 dl room - 1 glas droge Xeres - 2 dl Kardinaalsaus - Noordzeekreeftjes.

Bereiding:

De tarbotmoot in een court-bouillon van witte wijn eventjes laten voorkoken; het zwart vel verwijderen. Afzonderlijk een fijne mire-poix van de groenten maken, aanstoven en blussen met de Xeres; inkoken. Deze gare mire-poix op de tarbotmoot aanbrengen en omwikkelen met de crépinette.

Het geheel nu zachtjes aanbakken. Opdienen op een bodem van de Kardinaalsaus. Versieren met de Duchesseaardappelen en Noordzeekreeftjes. Wijnen: alle witte, bij voorkeur van Piesporter Michielsberg

Aparte geklimatiseerde zalen voor vergaderingen, maaltijden, feestelijkheden, dansgelegenheid met gratis orgelmuziek of discobar.

Kreeftjes «Petit Cherbourg»

Ingrediënten

12 levende rivierkreeftjes per persoon - veel gesnipperde ui - 1 teentje knoflook - 1/2 kg wortelen in fijne schijfjes - 3 dl schrale witte wijn - 3 soeplepels tomatenpuree - 5 gepelde en ontpitte tomaten - 1 glas cognac - 1/2 kopje rijstsaffraan.

Bereiding:

De uien, knoflook en wortelen blond aanfruiten, bestrooien met een weinig bloem en begieten met de witte wijn. De tomatenpuree en de tomaten toevoegen. Kruiden met peper en zout, laurier en thijm. Aan de kook brengen tot alles gaar is en licht ingedikt.

Op het laatste ogenblik de schoongemaakte kreeftjes (darmen verwijderen) in hete olie vlug aanfruiten en flamberen met de cognac.

De kreeftjes in de court-bouillon doen en eventjes laten opkoken. Opdienen in diepe borden of timbales; afzonderlijk saffraanrijst en gekookte aardappelen inzetten (Kreeftenschortje en fingerbowl voorzien).

Wijnen: Champagne of Chablis Premier Cru.



Van Snacks - Dagschotel - Toeristische menu en week-end menu tot gastronomische menu's.

