

**RESTAURANT
TRAITEUR
TEA-ROOM**

Los Angeles

TAVERNE



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

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 Decuyper

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).

PALING A LA MACONNAISE (4 pers.)

1 kg paling, 10 fijngesnipperde sjalotten, 1 fles rode wijn, 1 liter visfumet, 20 langoustinestaartjes (apart gekookt en gepeld) en 250 gram paddestoelen.

De gekuiste, in stukken van 10 cm gesneden paling, opzetten in hete boter. De sjalotten toevoegen evenals de paddestoelen. Enkele minuten laten stoven onder gesloten deksel. Begieten met de rode wijn en de visfumet. Ongeveer 20 min. laten inkoken. Binden met «Beure Manié».

Alvorens op te dienen de langoustinestaartjes bijvoegen. Opdienen met aardappelen.

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

HET RESTAURANT NAAR IEDERS KEUS EN BEURS

STAARTVIS MET TRAPPIST (4 pers.)

4 kleine staartvissen van ongeveer 350 gram, 2 flessen blonde trappist van 8°, 2 rode en 2 groene pepers fijngesneden, 250 gram paddestoelen, 4 gepelde en geconcaseerde tomaten.

De vis bakken, de pepers toevoegen en de paddestoelen, als laatste de tomaten toevoegen.

Begieten met trappist.

Wanneer de vis gaar is, deze uit de saus halen en warm houden. De saus door een puntzeef gieten en binden. Op warme borden schikken. De saus over de vis gieten en de garnituur langsheen de vis leggen. Opdienen met hertoginneaardappels.

