

**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).

## Everzwijnfilet met veenbessensaus (4 personen)

Ingrediënten:

- ± 800 gr. everzwijnfilet
- Marinade
- Cognac (1 glas)
- 1 koffielepel mosterd van Meaux
- 1/3 liter room
- 4 kleine peertjes
- 1/2 kg veenbessen

Bereiding:

De everzwijnfilet marinieren

De veenbessen in kokend water met suiker laten gaarkomen in enkele minuten.

De filet in 8 gelijke porties snijden en bakken in boter. Kruiden met peper en zout.

Wanneer het vlees rozé is, uit de pan nemen, het vet afgieten en déglaceren met de cognac.

Er een glaasje marinade bijgieten.

Laten koken en er de room bijvoegen.

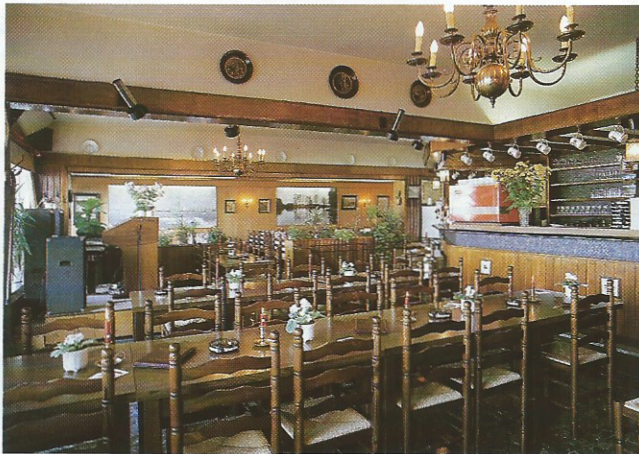
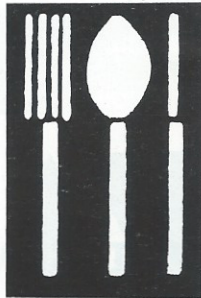
Wanneer voldoende ingekookt er de helft van de bessen in roeren evenals de mosterd.

Het vlees op warme borden schikken en de ovrig veenbessen bijdoen.

De peren koken in rode wijn en daarna in hete boter met suiker lichtjes laten karameliseren.

De peren bij de veenbessen leggen en een beetje saus over het vlees gieten.

De rest van de saus apart bijserveren. Opdiene met aardappelkrokotten.



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

**HET RESTAURANT NAAR IEDERS KEUS EN BEURS**