

## PETITS PLATS A PATAGER

**PAIN AU LEVAIN** - 6,5  
*zuurdesembrood geserveerd met radijsjes  
en sel de Guerande boter*

**CREVETTES** - 12,5  
*garnalen met cocktailsaus*

**COQUILLAGES SAUTÉ** - 15,5  
*gestoofde schelpjes met citroen en boter*

**RILLETES DE CANARD** - 12  
*rillettes van eend met zuurdesemtoast en cornichons*

**COMTÉ ET JAMBON** - 13  
*bordje comte en ham*

**PLATEAU CHARCUTERIE** - 16,5  
*selectie fijne vleeswaren met Amsterdams  
zuur en zuurdesemtoast*

## ENTRÉES

**OEUFS DUR MAYONNAISE** - 4,5  
*eieren met mayonaise en ansjovisbeignets  
supplement Bearii caviaar + 12,5*

**ESCARGOTS GRATINÉS** - 13  
*6 gegratineerde slakken met kruidenboter*

**TARTARE DE  
BOEUF CLASSIQUE 80GR** - 14,5  
*klassieke steak tartare geserveerd met croutons*

**THON ET BRIOCHE** - 15  
*tartaar van tonijn met prei-mayonaise  
en nori, geserveerd op brioche*

**PATÉ DE VEAU** - 14  
*paté van kalf met cornichons en brioche*

**POIREAUX AUX VINAIGRETTE «V»** - 11  
*langzaam gegaarde prei, balsamico  
vinaigrette, ei en gefrituurde kappertjes*



## FRUITS DE MER

**HUÎTRES** - 4,5 p.s  
*Fine de Claire oester met  
mignonette en citroen*

**PLATEAU DE FRUITS DE  
MER CLASSIQUE**  
*plateau met schaal- en schelpdieren:  
fine de claire oesters, garnalen,  
noordzeekrab, langoustines, diverse  
soorten schelpjes, geserveerd op  
ijs met mignonette, cocktailsaus en  
citraen*

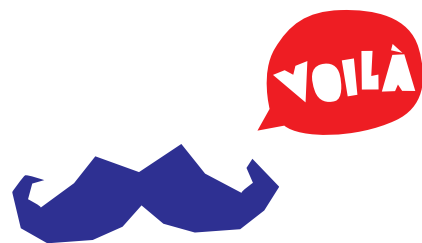
- 58 -

## SOUP ET SALADES

**SALADE NIÇOISE** - 18,5  
*gebrande verse tonijn, zachtgekookt ei,  
zwarte olijf, haricots verts en kriel*

**CAESAR SALADE** - 18,5  
*krokante kip, bacon, parmezaan,  
gepocheerd ei en croutons*

**BOUILLABAISSÉ** - 17,5  
*rijkgepulde vissoep met rouille, Gruyère en croutons*



## PLATS

*zie 'supplements' voor de bijgerechten*

**PLAT DE LA SEMAINE** - 21,5  
*wekelijks wisselend gerecht*

**POUSSIN** - 21,5  
*piepkuiken, kippenjus met le French frites*

**RATATOUILLE PROVENCAL «V»** - 17  
*met tomaten-paprikasaus en krokante parmezaan*

**VOL AU VENT A LA JARDINIÈRE «V»** - 18,5  
*ragout met seizoensgroenten met  
bladerdeeg en groene salade*

**POISSON DU MOMENT** 23,5  
*vis van het moment, aardappelrösti, cherrytomaat,  
sauce vierge en knoflook beurre blanc*

**BAR DE MER - POUR DEUX** - 50  
*500 gram gevulde zeebaars gebakken in boter  
met kappertjes, peterselie en kervel - voor 2 pers.*

## STEAK FRITES

*geserveerd met peper-of bearnaisesaus  
en le French frites*

**TARTARE DE BOEUF  
CLASSIQUE** - 21,5

**STEAK** - 22,5  
*180 gram*

**ENTRECÔTE** - 27,5  
*200 gram*

**RIBEYE** - 60  
*500 gram, voor 2 pers.*



## SUPPLEMENTS

**LE FRENCH FRITES «V»** - 5,5  
*frites met mayonaise*

**SALADE VERTE «V»** - 5,5  
*kropsla met mosterdvinaigrette*

**ÉPINARD «V»** - 6,5  
*gebakken spinazie met citroen  
en parmezaan*

**LÉGUMES VERTS** - 6  
*groene groenten met citroen en boter*

## DESSERTS ET FROMAGE

**CRÈME BRÛLÉE - POUR DEUX** - 12,5  
*crème brûlée voor twee pers.*

**MADELEINES** - 9,5  
*met cremé anglaise en aardbeien*

**TARTE TATIN CHAUD** - 10,5  
*karamel met Calvados en vanille-ijs*

**ASSIETTE DE FROMAGES «V»** - 14,5  
*selectie Franse kazen van Fromagerie Kef,  
geserveerd met druiven en toast*

## LE FRENCH CAFÉ

**LE FRENCH COFFEE** - 9,5  
*Grand Marnier, koffie en room*

**ESPRESSO MARTINI** - 13,5  
*espresso, Ketel One vodka,  
Kahlúa en Grand Marnier*

**CAFÉ AMORE** - 13  
*Amaretto, Cognac, koffie en room*

ALLERGIEËN OF SPECIALE DIEETWENSEN? LAAT HET ONS WETEN.

«V» VEGETARISCH



English menu