

PETITS PLATS À PARTAGER

PAIN AU LEVAIN «V» - 6,5
*zuurdesembrood geserveerd met radijsjes
en sel de Guérande boter*

COMTÉ ET JAMBON - 13
bordje comté en ham met cornichons

PLATEAU CHARCUTERIE - 16,5
selectie fijne vleeswaren met pickles en toast

RILLETTES DE CANARD - 12,5
rillettes van eend met pickles en toast

ENTRÉES

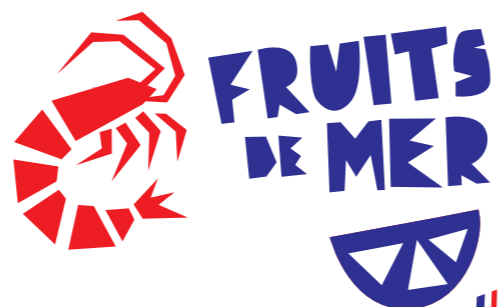
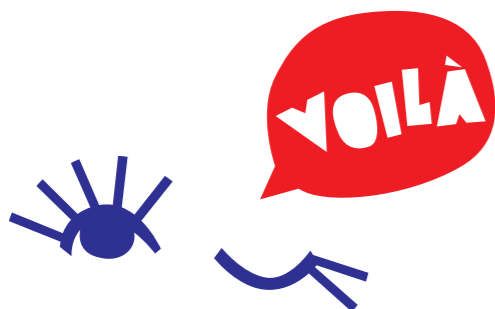
OEUF DUR MAYONNAISE «V» *mogelijk* - 4,5
eieren met mayonaise, ansjovis en croutons

SAUMON MARINÉ - 15
*gemarineerde zalm met karnemelk
dressing, zoetzure biet en dille olie*

TOMATE ET FROMAGE FRAIS «V» - 11
*gemarineerde tomaten met
fromage frais en basilicumolie*

ESCARGOTS GRATINÉS - 13
6 gegratineerde slakken met kruidenboter

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



FRUITS DE MER

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

THON À L'ANTIBOISE - 14,5
gebrande tonijn met antiboise

CREVETTES - 12,5
garnalen met citroenmayonaise

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

**PETIT PLATEAU DE
FRUITS DE MER**
*plateau met een selectie van onze
fruits de mer*

- 34,5 -

SOUP ET SALADES

SALADE NIÇOISE - 18,5
*salade met haricots verts, krieltjes, rode ui,
zwarte olijf, gepocheerd ei en gebrande tonijn*

SALADE CÉSAR - 18,5
*romaine salade met bacon, parmezaan,
gepocheerd ei, croutons en krokante kip*

BOUILLABAISSE - 17,5
rijkgepulde vissoep met rouille, gruyère en croutons

PLATS

zie 'supplements' voor de bijgerechten

PLAT DE LA SEMAINE - 21,5
wekelijks wisselend gerecht

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

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

SUPRÊME DE POULET AU MAIS - 20,5
*maiskip suprême met coq au vin-saus
en geroosterde krieltjes*

POISSON DU MOMENT - 23,5
*vis van het moment met knolselderij
puree en paling beurre blanc*

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

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 personen



SUPPLEMENTS

SALADE VERTE «V» - 5,5
groene salade met French dressing

LÉGUMES VERTS - 6,5
groene groenten

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

DESSERTS ET FROMAGE

ÎLE FLOTTANTE «V» - 9,5
eiwitschuim in vanillesaus met karamel

RIZ AU LAIT - 9,5
*rijstpudding met vanille, passievrucht,
karamel en amandel*

MOUSSE AU CHOCOLAT «V» - 9,5
*chocolademousse met geroosterde
witte chocolade crumble*

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

LE FRENCH CAFÉ

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

CAFÉ AMORE - 13
Amaretto, cognac, koffie en room

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



SCAN VOOR:
DE ALLERGENENKAART
& ENGLISH MENU