

## VINS DE LA MAISON

**BLANC | SAUVIGNON BLANC**  
Les Vignerons de la Vicomté  
Languedoc, Frankrijk 2023  
GLAS 5,75 – KARAF 21,50 – FLES 29,50

\*\*\*\*\*

**ROSÉ | CINSAULT**  
Les Vignerons de la Vicomté  
Languedoc, Frankrijk 2023  
GLAS 5,75 – KARAF 21,50 – FLES 29,50

\*\*\*\*\*

**ROUGE | MERLOT**  
Les Vignerons de la Vicomté  
Languedoc, Frankrijk 2023  
GLAS 5,75 – KARAF 21,50 – FLES 29,50

vraag ons personeel  
naar de uitgebreide wijnkaart

## APERITIFS ET SPRITZS



**PASTIS – 5,5**  
Ricard - Pastis 51 - Pernod

**LILLET – 5,5**  
blanc - rosé - rouge

**CHARTREUSE VERT – 5,5**

**KIR ROYALE – 8**  
Crème de Cassis en crémant

**APEROL SPRITZ – 8**  
Aperol, crémant, bruiswater en sinaasappel

**ELDERFLOWER SPRITZ – 9**  
St. Germain, crémant, bruiswater, limoen en munt

**RABARBER SPRITZ – 8**  
Reben rhubarber likeur, Silvaner bruiswijn en rabarber

## FRUITS DE MER

**HUÏTRE – 4,5 p.s**  
Fine de Claire oester met  
frambozen- en passievrucht vinaigrette  
en citroen

**POULPE GRILLÉ – 14**  
gegrilde octopus met gekonfijte aardappel,  
chorizo-olie en gerookte amandelen

**SAUTÉ DE COQUILLAGES – 15**  
gestoofde schelpjes in  
witte wijn en rode peper

**CREVETTES 3 ST. – 12**  
gamba's in knoflookolie met verse kruiden

**THON CRU – 14,5**  
gebrande tonijn, knolselderij en  
een crumble van olijven

**PETIT PLATEAU  
DE FRUITS DE MER – 31,5**  
selectie van onze fruits de mer

## ENTRÉES

**PAIN AU LEVAIN «V» – 6,5**  
met zuurdesem, opgeklopte boter en radijsjes

**TARTARE DE MELON «VGN» – 11**  
tartaar van watermeloen  
met tomaat en piccalilly

**AUBERGINE «V» – 11**  
gefrituurde aubergine met tomaat,  
avocado en pamezaan

**ESCARGOTS GRATINÉS – 13**  
6 gegratineerde slakken in kruidenboter  
met pommes fondant

**ESPADON – 15**  
zwaardvis als filet americain met  
Hollandse garnaltjes en ansjovisbeignet op brichetoast

**PÂTÉ DE CAMPAGNE – 13**  
huisgemaakte paté met gepikkelde groente  
en geroosterd zuurdesembrood

**TARTARE DE  
BOEUF CLASSIQUE – 13**  
klassieke steak tartare met krokante aardappel  
en ei-dooier

## PLATS

zie 'supplements' voor de bijgerechten

**PLAT DE LA SEMAINE – 21**  
wekelijks wisselend gerecht

**BAR DE MER – 22,5**  
hele zeebaars uit de oven met venkel,  
olijfolie, citroen en salsa verde

**CÉLÉRI-RAVE «VGN» – 18,5**  
geroosterde knolselderij van het spit met venkel,  
bundelzwam, hazelnoten en vegetarische jus

**DEMI POULET DE FERME – 19,5**  
halve boerderijkip van het spit met  
groene asperges, krokant ei en aardappel  
of bestel een hele kip om samen te delen!

## STEAK FRITES

geserveerd met le French frites

**TARTARE DE BOEUF  
CLASSIQUE – 20,5**  
klassieke steak tartare met krokante  
aardappel en ei-dooier

**FILET DE BOEUF – 22,5**

**ENTRECÔTE – 25,5**

**CÔTE DE BOEUF – 34,5 p.p.**  
800 gram, voor 2 personen  
met salade vert

keuze uit: rode wijnsaus,  
bearnaise of pepersaus



## SALADES

**SALADE SAUMON FUMÉ «VGN» – 16**  
salade van huisgerookte zalm, kikkerewten met kropsla,  
groene asperges, sugarsnaps en avocado

**SALADE DE BETTERAVES «V» – 14**  
salade van gepofte biet met geitenkaascrème,  
tomaat, perzikchutney en notencrumble

## SUPPLEMENTS

**SALADE VERTE «V» – 6**  
little gem, French dressing en parmezaan

**ASPERGES VERTES «V» – 7,5**  
geroosterde groene asperges met gepocheerd  
ei, hollandaise saus en broodkruim

**RATATOUILLE «V» – 6**  
courgette, aubergine, tomaat en paprika  
uit de oven met verse kruiden

**LE FRENCH FRITES «V» – 5,5**  
met mayonaise

**GRATIN DE POMMES DE TERRE «V» – 7**  
aardappelgratin met ui, crème fraîche en reblochon

## DESSERTS ET FROMAGE

**COUPE ROMANOFF «V» – 8**  
verse aardbeien, vanille en basilicum

**GÂTEAU AU CHOCOLAT «V» – 9**  
chocoladetaartje, passievrucht en macadamia noten

**CRÊPES SUZETTE «V» – 9**  
flensjes in sinaasappel-karamelsaus met vanille-ijs

**CRÈME BRÛLÉE «V» – 9**  
gember en sinaasappel

**ASSIËTTE DE FROMAGES «V» – 14,5**  
selectie Franse kazen van Kazerij Stalenhoeft  
geserveerd met notenbrood en vijgencompote

## LE FRENCH CAFÉ

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

**ESPRESSO MARTINI – 12**  
espresso, Ketel One Vodka,  
Kahlúa en Grand Marnier

**CAFÉ AMORE – 11**  
Amaretto, cognac, koffie en room



SCAN VOOR:  
ALLERGENENKAART  
ENGLISH MENU