

PETITS PLATS À PARTAGER

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

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

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

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

ENTRÉES

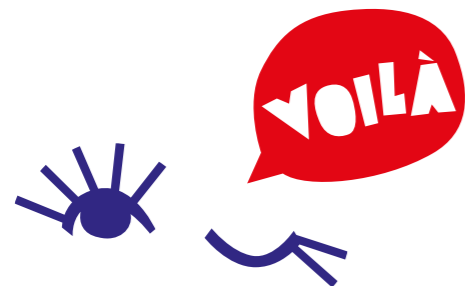
OEUF DUR MAYONNAISE «V» mogelijk - 5
eieren met mayonaise en ansjovisbeignet

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

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

ESCARGOTS GRATINÉS - 13
6 gegratineerde slakken met kruidenboter

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



FRUITS DE MER

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

CREVETTES - 12,5
garnalen met cocktailsaus en citroen

COQUILLAGE SAUTÉ - 15,5
gestoofde schelpjes met citroen en boter

THON À L'ANTIBOISE - 15
gebrande tonijn met antiboise

**PETIT PLATEAU
DE FRUITS DE MER**
selectie van onze fruits de mer
- 34,5

SOUP ET SALADES

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

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

SOUP À L'OIGNON - 9,5
uiensoep met croutons en gruyère

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 salade vert*

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

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

BAR DE MER - POUR DEUX - 50
*500 gram gevulderde 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 110 GR. - 21,5**

STEAK - 23,5
180 gram

ENTRECÔTE - 27,5
200 gram

RIBEYE - POUR DEUX - 60
500 gram, voor 2 personen



SUPPLEMENTS

SALADE VERTE «VGN» - 5,5
kropsla met mosterdvinaigrette

LÉGUMES VERTS «V» - 6,5
met citroen en boter

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

DESSERTS ET FROMAGE

CRÈME BRÛLÉE - POUR DEUX - 12,5
crème brûlée voor twee personen

MADELEINES - 9,5
met crème anglaise en aardbeien

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

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

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



SCAN VOOR DE
ALLERGENENKAART
& ENGLISH MENU