

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 – 9,5
Crème de Cassis en crémant

LE FRENCH SPRITZ – 8
rosé, grenadine, limoen en bruiswater

APEROL SPRITZ – 8
Aperol, crémant, bruiswater en sinaasappel

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



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

POULPE GRILLÉE – 14
gegrilde octopus met aardappelcrème,
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

**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» – 9,5
gefrituurde aubergine met tomaat,
crème fraîche, avocado en pamezaan

ESCARGOTS GRATINÉS – 13
6 gegratineerde slakken in kruidenboter en lardo

ESPADON – 15
zwaardvis als filet americain op brioche toast,
met Hollandse garnaltjes en ansjovisbeignets

PÂTÉ DE CAMPAGNE – 13
huisgemaakte paté met gepickelde
groenten en zuurdesem

**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

CHOU POINTU «VGN» – 18,5
geroosterde spitskool met oesterzwammen, bospeen,
gepofte boekweit en sherry vinaigrette

DEMI POULET DE FERME – 19,5
halve boerderijkip van het spit met gepofte andijvie en
pitten en zaden beurre noisette en le French frites
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

ENTRECÔTE – 24,5

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

keuze uit: rode wijnjus,
bearnaise of pepersaus



SALADES

SALADE CÉSAR «V» MOGELIJK – 14,5
romaine sla met zacht gegaarde kip van de bbq,
gepocheerd ei, ansjovis, croutons en pamezaan

SALADE NIÇOISE «V» MOGELIJK – 15,5
salade met tonijn, krieltjes, haricots verts,
olijven, tomaat, rode ui, ei en ansjovis

SUPPLEMENTS

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

SALADE VERTE «V» – 6
romaine sla, French dressing en pamezaan

ENDIVES RÔTI «VGN» – 6,5
gepofte andijvie met boekweit en beurre noisette

MÉLANGE DE CAROTTES «VGN» – 6
gekleurde wortelen met balsamico en zaden

**MOUSSELINÉ DE
POMME DE TERRE «V» – 6**
aardappel mousseline met
époisse en groene kruiden

DESSERTS ET FROMAGE

ÎLE FLOTTANTE «V» – 9,5
meringue in vanillesaus met karamel

BANANE ET CHOCOLAT BLANC «V» – 9,5
bananen met rum-rozijnenijs, vanille
en witte chocoladesaus

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

CRÈME BRÛLÉE «V» – 9

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 and
Doragrossa koffielikeur

CAFÉ AMORE – 11
Amaretto, cognac, koffie en room



SCAN VOOR:
ALLERGENENKAART
ENGLISH MENU