

## APERITIFS ET SPRITZS

PERNOD – 5,5

RICARD – 5,5

PASTIS – 5,5

SUZE – 5,5

CAMPARI – 5,5

CHARTREUSE – 8,5  
*jaune*

CHARTREUSE – 9,5  
*vert*

LILLET – 5,5  
*blanc - rosé - rouge*

KIR ROYALE – 9,5  
*Crème de Cassis en Crémant*

APEROL SPRITZ – 11  
*Aperol, Crémant, bruiswater en sinaasappel*

ELDERFLOWER SPRITZ – 11  
*St. Germain, Crémant, bruiswater, limoen en munt*

RABARBER SPRITZ – 11  
*Reben Rabarber likeur, silvaner bruiswijn, citroen en munt*

LILLET SPRITZ – 11  
*Lillet (Blanc, Rosé of Rouge), Fever-tree Tonic en citroen*

CAMPARI SPRITZ – 11  
*Campari, bruiswater, Crémant en sinaasappel*

## GIN & TONICS

TANQUERAY LONDON DRY – 11  
*Fever-Tree tonic en limoen*

TANQUERAY TEN – 12,5  
*Fever-Tree tonic en grapefruit*

TANQUERAY ROYALE – 12  
*Fever-Tree tonic en roodfruit*

TANQUERAY FLOR DE SEVILLA – 12  
*Fever-Tree tonic en sinaasappel*

GIN MARE – 14  
*Fever-Tree tonic en grapefruit*

CITADELLE GIN – 14  
*Fever-Tree tonic en sinaasappel*

BOBBY'S SCHIEDAM DRY GIN – 12  
*Fever-Tree tonic en sinaasappel en kruidnagel*

## SANS ALCOOL

TANQUERAY 0.0% – 9,5  
*Fever-Tree tonic en limoen*

TANQUERAY FLOR DE SEVILLA 0.0% – 9,5  
*Fever-Tree tonic en sinaasappel*

MOSCOW MULE 0,0% – 11  
*Nona Ginger, limoen en Fever-Tree ginger beer*

CAMPARI SPRITZ 0,0% – 11  
*Nona Spritz, perencider 0,0%,  
bruiswater en sinaasappel*

## COCKTAILS

MATCHA SOUR – 12  
*Tanqueray Ten gin, vegan eiwit,  
premium matcha en limoen*

SPICY PINEAPPLE MARGARITA – 11  
*Técan Tequila Blanco, Cointreau, gekarameliseerde  
ananas, limoen en agave siroop*

OLIVETTA – 13  
*Tanqueray Ten gin, St. Germain,  
Lillet Blanc en olijf*

NEGRONI – 14  
*Tanqueray Ten, Campari en Dolin rouge*

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

PORNSTAR MARTINI – 13,5  
*Ketel One vodka, passievrucht,  
vanille en Crémant*

AMARETTO SOUR – 12  
*Disaronno Amaretto, citroen  
en vegan eiwit*

PALOMA – 12,5  
*Don Julio Blanco, Fever-Tree grapefruit soda  
en agave siroop*



## EAUX & GAZEUSES

Coca-Cola / Coca-Cola zero – 3,75  
Orangina – 4,5

Fever-Tree ginger-ale / ginger beer /  
grapefruit soda / tonic – 4,75

Kraanvogel Framboos-Munt-Madame Jeanette – 6  
Kraanvogel Gember-Passievrucht – 6  
Schulp appelsap – 3,75

Chaudfontaine rood / blauw – 3,75  
Marie-Stella-Maris bruis / plat 75cl – 6,5

## ICED TEA À LA MAISON

plat / bruis

Citroen - lavendel – 5

Groene thee - munt – 5

Framboos - munt – 5

Passievrucht - citroengras – 5

## BIÈRES



### PRESSION

*Pilsner, Heineken 5% – 3,9*

*IJwit, Brouwerij 't IJ ongefilterd wit 6.5% – 5,95*

*I l'oeuf You, Brouwerij 't IJ session blanc 6% – 5,95*

*Skuumkoppe, Texels, weizen 6% – 5,95*

*Lellebel, Brouwerij de Eeuwige Jeugd, blond 5,7% – 5,95*

### BOUTEILLE

*Duvel, blond 8.5% – 5,95*

*Duvel 666, blond 6.66% – 5,95*

*Vedett Extra White, witbier 4.7% – 5,95*

*IPA, Brouwerij 't IJ 6.5% – 5,95*

*Zatte Tripel, Brouwerij 't IJ 8% – 5,95*

*La Chouffe, blond 8% – 5,95*

*Paulaner, weizen 5,5% – 5,95*

*Thai Thai, Oedipus spicy tripel 8% – 5,95*

*Mannenliefde, Oedipus saison 6% – 5,95*

*Sol, lager 4,5% – 5,95*

### SANS ALCOOL

*Pils, Heineken 0.0% – 4,5*

*Vrijwit, Brouwerij 't IJ 0.5% – 5,5*

*Free IPA, Brouwerij 't IJ 0.5% – 5,5*

*La Chouffe, blond 0.4% – 5,5*

*Affligem Blond, blond 0.0% – 5,5*

*Skuumkoppe, Texels weizen 0.0% – 5,5*

## CIDRES

glas / fles

*Pacory, Poiré Domfort 2021, perencider 4% – 7 / 35*

*Cidricchus, Cidre Original, appelcider 5% – 7 / 35*

*Pacory, Le Pétiot, alcoholvrije perencider 0.0% – 7 / 35*

## DIGESTIFS

*Cognac Bache Gabrielsen vs Tre Kors – 8,5*

*Cognac Bache Gabrielsen VSOP 5 BIO – 10*

*Cognac Bache Gabrielsen XO Premium – 25*

*Armagnac Domaine du Tariquet VSOP 7 years – 6,5*

*Calvados, Pacory - VSOP 5 ans – 8*


*Calvados, Giard - Pays d'Auge 10 ans – 11*

*Calvados, Huard - 2004 – 15*



ALLERGEN CARD  
& ENGLISH MENU

# PETIT PLATS



TOT 22.00

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

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

**HUÎTRE - P.S** 4,5  
*Fines de Claire oester met mignonette en citroen*

**CREVETTES** 12,5  
*garnalen met citroenmayonaise*

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

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

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

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

TOT LAAT

**AMANDES FUMÉES «VGN»** 5,5  
*gerookte amandelen*

**OLIVES «VGN»** 5,5  
*gemarineerde olijven*

**CROQUETTES AU FROMAGE DE CHÈVRE 4ST «V»** 8  
*geitenkaaskroketjes met piquillo peper*

**BITTERBALLEN 6ST** 8  
*kalfslees bitterballen met mosterd*

**KAASTENGELS 6ST** 8  
*kaastengels met chilisaus*

**LE FRENCH CAFE**

Le French Café - La Brasserie  
Admiraal de Ruijterweg 1, Amsterdam

