

## PETITS PLATS À PARTAGER

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

**COQUILLAGES SAUTÉ - 17,5**  
*gestoofde schelpjes met citroen en boter*

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

**PLATEAU CHARCUTERIE - 17,5**  
*selectie fijne vleeswaren met  
cornichons en toast*

## ENTRÉES

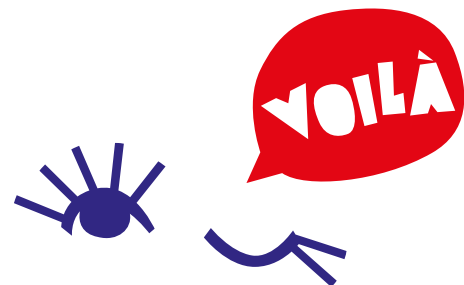
**OEUF DUR MAYONNAISE «V» mogelijk - 5**  
*eieren met mayonaise en ansjovisbeignet*

**BETTERAVE RÔTIE «V» - 10,5**  
*gepofte biet met paprika,  
wilde rijst en karnemelkdressing*

**THON ET BRIOCHE - 16,5**  
*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*

**PULPO A LA PLANCHA - 16,5**  
*courgette, saus ratatouille en pangritata*

**COQUILLAGE SAUTÉ - 17,5**  
*gestoofde schelpjes met citroen en boter*

**THON À L'ANTIBOISE - 16,5**  
*gebrande tonijn met antiboise*

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

## SOUP ET SALADES

**SALADE CÉSAR - 18,95**  
*krokante kip, bacon, parmezaan,  
gepocheerd ei en croutons*

**SALADE NIÇOISE - 18,95**  
*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 - 23,5**  
*wekelijks wisselend gerecht*

**QUICHE AU COURGE  
ET POIREAUX «V» - 19,5**  
*quiche gevuld met pompoen en prei geserveerd  
met salade van roodlof en sinaasappel*

**CHOUX-FLEUR «V» - 17,5**  
*gebakken bloemkool met hazelnoten, kappertjes,  
bechamelsaus, parmezaan en salsa verde*

**POISSON DU MOMENT - 25**  
*Vis van het moment, pomme dauphinois, venkel,  
gestoofde mossel en strandkrabben saus*

**POUSSIN - 22,5**  
*piepkuiken en kippenjus met le French frites*

**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 110 GR. - 21,5**

**STEAK - 24,5**  
*180 gram*

**ENTRECÔTE - 28,5**  
*200 gram*

**RIBEYE - POUR DEUX - 65**  
*500 gram, voor 2 personen*



## SUPPLEMENTS

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

**LÉGUMES VERTS «V» - 7,5**  
*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*

**CREMEUX AU CHOCOLA - 11,5**  
*chocolade cremeux met mandarijn en merengue*

**TARTE TATIN CHAUD - 11,5**  
*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