

## PETITS PLATS À PARTAGER

**PAIN AU LEVAIN «V»** - 6,95  
*zuurdesembrood geserveerd met radijsjes  
en sel de Guérande boter*

**MOUSSE DE VOLAILLE** - 11,5  
*getoast brioche met gevogelte  
mousse en roodfruit compote*

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

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

## ENTRÉES

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

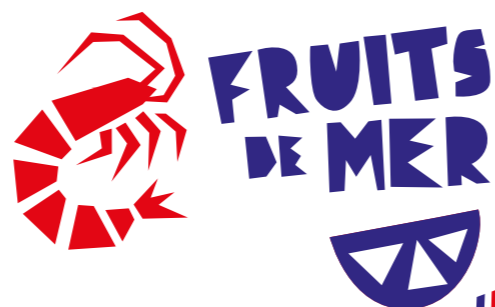
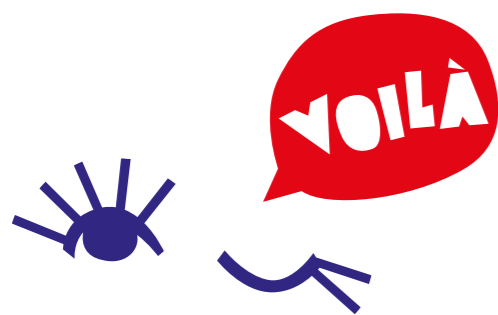
**COQUILLES CRUDO** - 18,5  
*coquilles met haringkaviaar, sinaasappel  
vinaigrette, roodlof, appel en hazelnoot*

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

**ESCARGOTS GRATINÉS** - 13  
*6 gratineerde slakken met kruidenboter*

**TARTARE DE BOEUF  
CLASSIQUE 80GR** - 14,5  
*klassieke steak tartare  
geserveerd met crostini's*

**COCKTAIL DE CREVETTES** - 14,5  
*garnalencocktail, kropsla en citroen*



## FRUITS DE MER

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

**THON À L'ANTIBOISE** - 15,5  
*gebrande tonijn met antiboise*

**CREVETTES** - 13,5  
*garnalen met citroenmayonaise*

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

**PETIT PLATEAU DE  
FRUITS DE MER**  
*plateau met een selectie van onze  
fruits de mer*

- 34,5 -

## SOUP ET SALADES

**SALADE NIÇOISE** - 18,95  
*salade met haricots verts, krieltjes, rode ui,  
zwarte olijf, gepocheerd ei en gebrande tonijn*

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

**SOUPE À L'OIGNON «V»** - 9,5  
*uiensoep gratineerd met kaas*

## PLATS

*zie 'supplements' voor de bijgerechten*

**PLAT DE LA SEMAINE** - 23,5  
*wekelijks wisselend gerecht*

**RATATOUILLE PROVENÇALE «V»** - 17  
*met tomaten-paprikasaus en krokante parmezaan*

**CHOU POINTU** - 17  
*geroosterde spitskool met beurre blanc  
en geroosterde amandel*

**CONFIT DU CANARD** - 25  
*gekonfijte eendenbout met cassoulet,  
gevogelte jus en krokante salie*

**POISSON DU MOMENT** - 25  
*vis van het moment met knolselderijpuree  
en paling beurre blanc*

**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** - 21,5

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

**ENTRECÔTE** - 28,5  
*200 gram*

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



## SUPPLEMENTS

**SALADE VERTE «V»** - 5,95  
*groene salade met French dressing*

**LÉGUMES VERTS** - 7,95  
*groene groenten*

**LE FRENCH FRITES «V»** - 5,95  
*frites met mayonaise*

## DESSERTS ET FROMAGE

**ÎLE FLOTTANTE «V»** - 10,5  
*eiwitschuim in vanillesaus met karamel*

**PANNA COTTA «V»** - 11,5  
*panna cotta met sinaasappel,  
kardemon en kletsop*

**MOUSSE AU CHOCOLAT «V»** - 11,5  
*chocolademousse met geroosterde  
witte chocolade crumble en crème anglaise*

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

## LE FRENCH CAFÉ

**CAFÉ LE FRENCH** - 9,5  
*Grand Marnier, koffie en room*

**CAFÉ AMORE** - 13  
*Amaretto, cognac, koffie en room*

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



SCAN VOOR:  
DE ALLERGENENKAART  
& ENGLISH MENU