

## 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 – 8,5**  
rosé, grenadine, limoen en bruiswater

**APEROL SPRITZ – 8,5**  
Aperol, crémant, bruiswater en sinaasappel

**ELDERFLOWER SPRITZ – 9,5**  
St. Germain, crémant, bruiswater, limoen en munt



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

**CRABE MOU – 13**  
Twee krokante softshell krabbetjes  
met avocado, knoflook en chutney

**SAUTÉ DE COQUILLAGES – 15**  
gestoofde schelpjes in  
witte wijn en rode peper

**COCKTAIL DE CREVETTES – 13,5**  
garnalencocktail met wiskeysaus,  
kropsla, citroen en toast

**PETIT PLATEAU  
DE FRUITS DE MER – 33**  
selectie van onze fruits de mer

## ENTRÉES

**PAIN AU LEVAIN «V» – 6,95**  
met zuurdesem, opgeklopte boter en radijsjes

**POIRE ET CHOUCROUTE «V» – 11,5**  
zachtgegarde zuurkool met salade van peer,  
Pierre Robert kaas en veenbes

**AUBERGINE «V» – 10**  
aubergine friters met huisgemaakte  
citroen-aioli en lente-ui

**ESCARGOTS GRATINÉS – 13**  
6 gegratineerde slakken in kruidenboter en rauwe ham

**TARBOTINE – 16**  
filet van tarbotine met rauwe ham, beurre blanc,  
mierikswortel en limoen

**PÂTÉ DE CAMPAGNE – 13**  
huisgemaakte paté met gepekeld groenten en zuurdesem

**TARTARE DE  
BOEUF CLASSIQUE – 13,5**  
klassieke steak tartare met kwartelei,  
cantharellen en brioche toast

## PLATS

zie 'supplements' voor de bijgerechten

**PLAT DE LA SEMAINE – 22**  
wekelijks wisselend gerecht

**BAR – 23,5**  
hele zeebaars uit de oven  
met venkel, olijfolie en citroen

**CÉLERI-RAVE «VGN» – 18,5**  
geroosterde knolselderij met paddenstoelen  
en een sherry beurre blanc

**FILET MIGNON  
DE VENAISON – 27,5**  
hertenrugfilet met pastinaakcrème, gekarameliseerde  
silverui, pastinaakschips en rode wijnjus

**POUSSIN – 22,5**  
gevlinderde piepkuiken van de BBQ  
met groene asperges, krieltjes en rode wijnjus

## STEAK FRITES

geserveerd met le French frites

**TARTARE DE BOEUF  
CLASSIQUE – 21,5**  
klassieke steak tartare met kwartelei,  
cantharellen en brioche toast

**ENTRECÔTE – 25,5**

**CÔTE DE BOEUF – 36 p.p.**  
800 gram, voor 2 personen  
met salade verte

keuze uit: rode wijnjus,  
bearnaise of pepersaus



## SALADES ET SOUP

**SALADE CÉSAR «V» MOGELIJK – 15,5**  
romaine sla met zacht gegaarde kip van de bbq,  
gepocheerd ei, ansjovis, croutons en parmezaan

**SALADE DE BETTERAVE – 14,5**  
salade van gepofte gele biet, gerookte ricotta,  
krokante boekweit en perzikchutney

**BOUILLABAISSÉ – 18,5**  
Zuid-Franse vissoep met witvis, zeevruchten,  
rouille, kaas en zuurdesembrood

## SUPPLEMENTS

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

**SALADE VERTE «V» – 6,5**  
romaine sla, French dressing en parmezaan

**CHOUX BRUXELLES «V» MOGELIJK – 6,5**  
geroosterde spruitjes met uitgebakken spek

**COURGETTE DU BBQ «V» MOGELIJK – 6,5**  
courgette van de BBQ met tomaat,  
lente-ui en pecorinocrème

**MOUSSELINE DE POMME DE TERRE  
«V» MOGELIJK – 7,5**  
aardappelmousseline met merg en jus

## DESSERTS ET FROMAGE

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

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

**CRÈME BRÛLÉE «V» – 9**

**MOULLEUX AU CHOCOLAT «V» – 10,5**  
lopend chocolade taartje  
met room en mango confiture

**ASSIËTTE DE FROMAGES «V» – 15,5**  
selectie Franse kazen van Kazerij Stalenhof  
geserveerd met notenbrood en compôte

## LE FRENCH CAFÉ

**LE FRENCH COFFEE – 10,5**  
Grand Marnier, koffie en room

**ESPRESSO MARTINI – 12,5**  
espresso, Ketel One vodka and  
Doragrossa koffielikeur

**CAFÉ AMORE – 12**  
Amaretto, cognac, koffie en room



SCAN VOOR:  
ALLERGENENKAART  
ENGLISH MENU