

VINS DE LA MAISON

BLANC | SAUVIGNON BLANC

Les Vignerons de la Vicomté
Languedoc, Frankrijk 2023

GLAS 5,95 – KARAF 21,50 – FLES 29,50

ROSÉ | CINSAULT

Les Vignerons de la Vicomté
Languedoc, Frankrijk 2023

GLAS 5,95 – KARAF 21,50 – FLES 29,50

ROUGE | MERLOT

Les Vignerons de la Vicomté
Languedoc, Frankrijk 2023

GLAS 5,95 – KARAF 21,50 – FLES 29,50

vraag ons personeel
naar de uitgebreide wijnkaart

ENTRÉES

PAIN AU LEVAIN «V» - 6,95
zuurdesem, radijsjes en opgeklopte boter

CARPACCIO DE COURGETTE «V» - 12
crème van pecorino, mosterddressing,
crumble van gedroogde ui en kappertjes

OEUF PANÉS «V» - 11,5
gefrituurde eieren met salade van groene
groenten en een kruidenmayonaise

ESCARGOTS GRATINÉS - 13,5
6 gegratineerde slakken in kruidenboter

TERRINE DE POULPE - 14,5
terrine van octopus met een kruidenolie
en knoflookmayonaise

PÂTÉ EN CROÛTE - 13,5
huisgemaakte paté met briseerdeeg,
cornichons, postelein en zuurdesemtoast

TARTARE DE BOEUF - 13,5
steak tartare met kwartelei,
koningsboleet en brioche toast

FRUITS DE MER

HUÏTRES - 4,5 p.s
Fine de Claire of platte Zeeuwse oester
met passievrucht vinaigrette,
mignonette en citroen

LANGOUSTINES - 17
gevlinderd van de barbecue, crème
van pompoen, gezouten citroen,
peterselie en kappertjes

MOULES SAUTÉES - 14
gestoofde mosselen met venkel
en schuim van saffraan

COQUILLES SAINT-JACQUES - 14,5
gebakken coquilles met crème van abrikoos,
kwartelei, knolselderij en oude Beemster

PLATEAU DE FRUITS DE MER
PETIT / GRANDE - 33 / 65
selectie van onze fruits de mer

SALADES ET SOUP

SALADE BURRATA «V» - 16,5
burrata, tomaat, rode ui, sherry
dressing en rozemarijn-olie

SALADE LYONNAISE - 18
broccoli, witlof, radicchio, spek and gebakken ei

SOUPE À L'OIGNON «V» - 9,5
met stokbrood, gruyère en tijm



SCAN VOOR:
DE ALLERGENENKAART
& ENGLISH MENU

PLATS

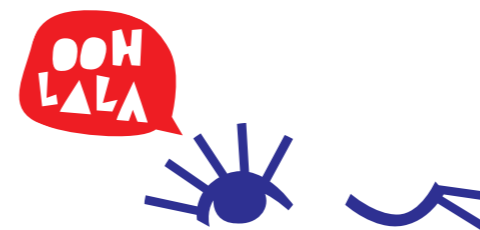
zie 'supplements' voor de bijgerechten

PLAT DE LA SEMAINE - 23,5
wekelijks wisselend gerecht

LOTTE - 25,5
staartstuk van zeeduivel met
schorseneren, komijn en sherry

VOL-AU-VENT «V» - 19,5
vegetarische vol-au-vent met champignons,
roomsaus, knolselderij fritters en tuinkers

DEMI POULET FERMIER - 21,5
halve boerderijkip van de barbecue,
knolselderij fritters en rode wijnjus



STEAK FRITES

geserveerd met le French frites

TARTARE DE BOEUF - 21,5
steak tartare met kwartelei,
koningsboleet en brioche toast

ENTRECÔTE - 26,5
200 gram

TOURNEDOS - 29,5
250 gram

CÔTE DE BOEUF - 78
800 gram, voor 2 personen
met salade verte

keuze uit: rode wijnjus,
bearnaise of pepersaus



SUPPLEMENTS

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

SALADE VERTE «V» - 6,5
kropsla, le French dressing en parmezaan

TARTE TATIN À LA CHICORÉE «V» - 7,5
tarte tatin van witlof, crème fraîche en postelein

POIREAU DU BBQ «VGN» - 7,5
prei van de barbecue met mosterd dressing,
mosterdzaad en kappertjes

DESSERTS ET FROMAGE

TARTE TATIN «V» - 9,5
appel, vanille, zure room en rum

ÉCLAIR ET GLACE VANILLE «V» - 9
éclair met vanille-ijs en pure chocolade

ANANAS CARAMÉLISÉ «V» - 8,5
gekarameliseerde ananas met rum-ijs

CRÈME CARAMEL «V» - 9
karamel, geklopte room en vanille

ASSIÈTTE DE FROMAGES «V» - 15,5
selectie Franse kazen,
geserveerd met dadelbrood

LE FRENCH CAFÉ

LE FRENCH COFFEE - 10,5
Grand Marnier, koffie en room

ESPRESSO MARTINI - 12,5
espresso, Ketel One vodka en
Doragrossa koffielikeur

CAFÉ AMORE - 12
Amaretto, cognac, koffie en room

Le French Café - La Brasserie
Voorstraat 16, 3512 AN Utrecht