

CAFÉTERIE

Café crème – 3,3
Ristretto – 3,3
Espresso – 3,3
Noisette – 3,7
Cappuccino – 4
Café au lait – 4,25
Latte macchiato – 4,25
Flat white – 4,75
Chai latte – 5
Matcha latte – 5
Warme chocolademelk – 4
+ Havermelk – 0,5
+ Extra shot – 1,2
Decafé – 0,5

ICED

Café crème – 3,3
Cappuccino – 4
Latte macchiato – 4,25
Chai latte – 5
Matcha latte – 5

THÉ

Verse muntthee – 3,95
Verse gemberthee – 3,95
Verse munt- en gemberthee – 3,95
Verse gember- en sinaasappelthee – 3,95
Rooibos, jasmijn, groene, verveine, zwarte thee – 3,95

JUS

CITRON PRESSE – 4
verse citroensap met plat of bruiswater

JUS D'ORANGE – 5
verse sinaasappelsap

JUS DE PAMPLEMOUSSE – 5
verse grapefruitsap

JUS MÉLANGÉ – 5
mix van grapefruitsap en sinaasappelsap

ICED TEA À LA MAISON

plat / bruis

GEMBER - HIBISCUS – 5
GROENE THEE - MUNT – 5
CITROEN - LAVENDEL – 5
FRAMBOOS - MUNT – 5
PASSIEVRUCHT - CITROENGRAS – 5

PETIT DÉJEUNER & OEUFS BIO

CROISSANT «V» - 4,5
met boter en jam

PAIN PERDU «V» - 8,5
wentelteefje met crème fraîche, vers fruit en kokos

OEUFS AVOCAT «V» - 13
gepocheerde eieren met avocado, spinazie, geitenkaas,
lente-ui, hollandaisesaus en zuurdesem

OEUFS BENEDICT - 14
gepocheerde eieren met ham,
hollandaisesaus en zuurdesem

OEUFS ROYALE - 15
gepocheerde eieren met gerookte zalm,
hollandaisesaus en zuurdesem

SANDWICHES

BRIOCHE AUX CHAMPIGNONS «V» - 13
geroosterde paddenstoelen, room, ui,
knoflook en tijm op briochetoast

PISSALADIÈRE SHORT RIB - 14
Zuid-Franse flatbread met soubise, short rib,
savooiekool, uiencompote en parmezaan

PISSALADIÈRE AUBERGINE «V» - 11
Zuid-Franse flatbread met soubise,
spread van aubergine, geroosterde
puntpaprika, feta en parmezaan

PISSALADIÈRE MAQUEREAU - 13
Zuid-Franse flatbread met soubise, makreel, knoflook,
ui, citroen, mierikswortel en verse kruiden

CROQUE MADAME - 15
pissaladière met beemsterkaas, ham,
spinazie en gebakken ei

- een pissaladière is een Zuid-Franse
desemflatbread gebakken in de steenoven -



Le French Café - La Brasserie

Voorstraat 16, 3512 AN Utrecht

PETIT PLATS & PLATS

- PETIT PLATS -

CARPACCIO DE TOMATES «V» - 13,5
*carpaccio van tomaat en watermeloen met
hazelnoot, parmezaan en wilde knoflook-olie*

ESCARGOTS GRATINÉS - 13,5
6 gegratineerde slakken in kruidenboter

TARTARE DE BOEUF - 14,5
*steak tartare, haringkaviaar
en brioche-toast*

- PLATS -

DAURADE - 25,5
*gevlinderde dorade, lente-ui, peper,
verse kruiden, limoen en olijfolie*

TARTARE DE BOEUF - 21,5
*steak tartare, haringkaviaar
brioche-toast en le French frites*

STEAK FRITES - 24,5
*tournedos 150 gram met pepersaus
en le French frites*

SALADES

SALADE GAMBA - 18,5
*gamba's, kropsla, French dressing,
avocado, tomaat, ui en knoflook*

SALADE MAROCAINE «V»
«VGN» mogelijk - 17,5
*bulgursalade met tomaat, peterselie,
rode ui, watermeloen en feta*

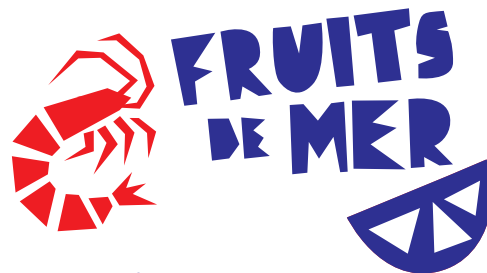
SUPPLEMENTS

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

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

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

**LE FRENCH FRITES
ET SALADE VERTE «V»** - 6,95
kleine le French frites en groene salade



HUÎTRES - 4,5 p.s
*Fine de Claire met
passievrucht vinaigrette,
mignonette en citroen*

GAMBA'S - 16,5
*reuzengamba's in filodeeg met een saus
van chili, lychees en passievruchten*

SAUTÉ DE COQUILLAGES - 15,5
*gestoofde schelpjes met witte wijn,
knoflook, peper, gember en rode ui*

COQUILLES SAINT-JACQUES - 14,5
*gebakken coquilles met
kruidenrisotto van parelgort,
doperwt en aspergespruit*

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

DESSERTS ET FROMAGE

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

CRÊPES SUZETTE «V» - 11,5
sinaasappelsaus en vanille-ijs

GATEAUX AU CHOCOLAT «V» - 12,5
*chocolade mousse met lemon curd
en frambozensorbet*

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



SCAN VOOR:
DE ALLERGENENKAART
& ENGLISH MENU