

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 naar de uitgebreide wijnkaart



FRUITS DE MER



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

ENTRÉES

PAIN AU LEVAIN «V» - 6,95

zuurdesem, radijsjes en opgeklopte boter

CARPACCIO DE TOMATE «V» - 13,5

*carpaccio van tomaat en watermeloen met
hazelnoot, parmezaan en wilde knoflook-olie*

PETIT POIS OEUF POCHÉ «V»

«VGN» mogelijk - 13,5

*risotto van venkel met tuinbonen,
doperwt en gepocheerd ei*

ESCARGOTS GRATINÉS - 13,5

6 gegratineerde slakken in kruidenboter

TERRINE DE POULPE - 16,5

*terriner van octopus met asperges,
beurre noisette gebonden met olijfolie
en dragon met krokante chorizo*

PÂTÉ DE CAMPAGNE - 15,5

*huisgemaakte paté met
mosterdfruit en toast*

TARTARE DE BOEUF - 14,5

*steak tartare met haringkaviaar
en brioche toast*

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*



SCAN VOOR:
DE ALLERGENENKAART
& ENGLISH MENU

PLATS

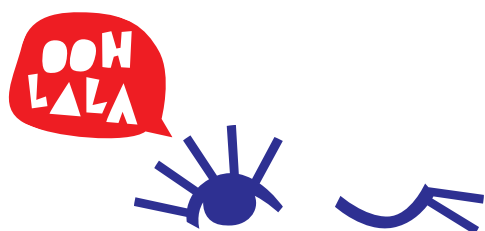
zie 'supplements' voor de bijgerechten

PLAT DE LA SEMAINE - 24,5
wekelijks wisselend gerecht

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

GNOCCHI AUX LÉGUMES «V» - 19,5
*gebakken gnocci met ricotta,
snijbiet en tallegio*

DEMI POULET FERMIER - 23
*halve boerderijkip van de barbecue,
gebakken krieltjes en rode wijnjus*



STEAK FRITES

geserveerd met le French frites

TARTARE DE BOEUF - 21,5
*steak tartare, haringkaviaar
en briochetoast*

ENTRECÔTE - 26,5
200 gram

TOURNEDOS - 29,5
200 gram

CÔTE DE BOEUF - 79,5
*800 gram, voor 2 personen
met salade verte*

*keuze uit: rode wijnjus,
bearnaise of pepersaus*



SUPPLEMENTS

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

POMME DE TERRE SAUTÉES «V» *mogelijk* - 6,5
gebakken aardappeltjes met ui en spek

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

DESSERT DU MOMENT - 8,5
wekelijks wisselend dessert van de chef

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

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

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

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

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