

PETITS PLATS À PARTAGER

PAIN AU LEVAIN «V» - 6,5
*zuurdesembrood geserveerd met radijsjes
en sel de Guérande boter*

ESCARGOTS GRATINÉS - 13
6 gegratineerde slakken met kruidenboter

OEUFS DUR MAYONNAISE - 5
eieren met mayonaise, ansjovis en croutons

CREVETTES - 13,5
garnalen met citroenmayonaise

COQUILLAGE SAUTÉ - 17,5
gestoofde schelpjes met citroen en boter

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

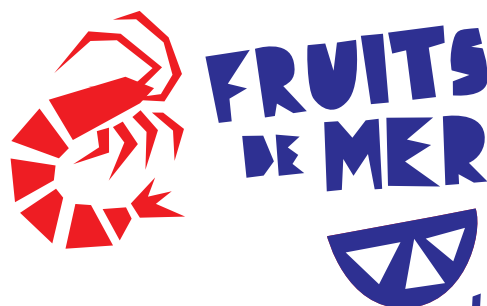
RILLETTES DE CANARD - 13,5
rillettes van eend met pickles en toast

SOUP ET SALADES

SALADE NIÇOISE - 18,5
*salade met haricots verts, krieltjes, rode ui,
zwarte olijf, gepocheerd ei en gebrande tonijn*

SALADE CÉSAR - 18,5
*romaine salade, parmezaan, gepocheerd
ei, croutons en krokante kip*

SOUPE À L'OIGNON «V» - 9,5
uiensoep gegratineerd met gruyère



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

CREVETTES - 13,5
garnalen met citroenmayonaise

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

**PETIT PLATEAU DE
FRUITS DE MER - 34,5**
*plateau met een selectie
van onze fruits de mer*

ENTRÉES

ANQUILLE ET BRIOCHE - 18,5
*gerookte paling van Eveleens op brioche
met uiencrème en krokante mosterd*

CRUDO DE THON - 15,5
*crudo van tonijn met Piment d'Eslette dressing,
zeekraal en radijs*

PATÉ EN CROUTE - 14,5
paté van kalf en foie gras

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

SALADE DE TOMATES «V» - 13,5
*tomatensalade met buratta,
basilicum en fromage frais*

CARPACCIO DE NAVET «V» - 11
*carpaccio van gepofte meiknol, dressing
van citroen, lavendel en honing*

PLATS

zie 'supplements' voor de bijgerechten

PLAT DE LA SEMAINE - 23,5

wekelijks wisselend gerecht

POISSON DU MOMENT - 25

vis van het moment

CHOU POINTU «V» - 18,5

geroosterde spitskool met kerrie beurre blanc, rozijnen en geroosterde amandel

FRICASSEE DE POULET - 23,5

gebakken kippendijen in mosterd-crèmesaus met asperges en champignons

BAR DE MER - 55

gevlinderde zeebaars, bruine boter met kappertjes, peterselie en kervel voor 2 personen geserveerd met le French frites

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 gr voor 2 personen



TIP neem een
kijkje in onze
wijnkelder

SUPPLEMENTS

SALADE VERTE «V» - 6

groene salade met French dressing

HARICOTS PLATS - 7,5

snijbonen met anjovisboter en citroen

LE FRENCH FRITES «V» - 6

met mayonaise

DESSERTS ET FROMAGE

ÎLE FLOTTANTE «V» - 11,5

met gemarineerd rood fruit

CRÈME BRÛLÉE «V» - 11,5

MOUSSE AU CHOCOLAT «V» - 11,5

chocolademousse met geroosterde witte chocolade crumble en crème anglaise

ASSIÈTTE 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