

# APÉRITIFS ET SPRITZS



PERNOD, RICARD, PASTIS 51 – 1

PICON BIÈRE – 5  
*picon en jupiler pilsner*

LILLET – 5,5  
*blanc - rosé - rouge*

KIR – 7  
*Crème de Cassis en sauvignon blanc*

KIR ROYALE – 9,5  
*Crème de Cassis en crémant*

LILLET SPRITZ – 11  
*blanc - rosé - rouge*

APEROL SPRITZ – 11  
*Aperol, crémant, bruiswater en sinaasappel*

ELDERFLOWER SPRITZ – 11  
*St. Germain, crémant, bruiswater, limoen en munt*

CAMPARI SPRITZ – 11  
*Campari, crémant, bruiswater en sinaasappel*

## GIN & TONICS

TANQUERAY LONDON DRY – 11  
*Fever-Tree tonic en limoen*

TANQUERAY TEN – 13,5  
*Fever-Tree tonic en grapefruit*

TANQUERAY ROYALE – 12,5  
*Fever-Tree tonic en rood fruit*

TANQUERAY FLOR DE SEVILLA – 12,5  
*Fever-Tree tonic en sinaasappel*

HENDRICK'S GIN – 14,5  
*Fever-Tree tonic, komkommer en zwarte peper*

CITADELLE GIN DE FRANCE – 14,5  
*Fever-Tree tonic en sinaasappel*

## SANS ALCOOL

TANQUERAY 0.0% – 11  
*Fever-Tree tonic en limoen*

TANQUERAY FLOR DE SEVILLA 0.0% – 11  
*Fever-Tree tonic en sinaasappel*

PORNSTAR MARTINI 0.0% – 12,5

AMARETTO SOUR 0.0% – 12,5

# COCKTAILS

**FRENCH 47** – 17,5

*Crémant, Tanqueray gin London  
dry, citroen en suiker siroop*

**NEGRONI** – 14,5

*Tanqueray London Dry, Campari, Dolin rouge*

**MARGARITA** – 12,5

*Don Julio Blanco, Cointreau, limoen  
en agavesiroop*

**AMARETTO SOUR** – 13

*Disaronno, citroen,  
vegan eiwit en suikersiroop*

**JOHNNIE SOUR** – 12,5

*Johnnie Walker Black Label, Grand  
Marnier, citroen en vegan eiwit*

**ESPRESSO MARTINI** – 13,5

*espresso, Ketel One Vodka,  
Tia Maria en Grand Marnier*

**PORNSTAR MARTINI** – 13,5

*Ketel One Vodka, passievrucht,  
vanille en crémant*

**PALOMA** – 12,5

*Don Julio Blanco, Fever-Tree  
grapefruit soda en agavesiroop*



# EAUX & GAZEUSES

*Coca-Cola / Coca-Cola zero* – 3,75

*Orangina* – 4,5

*Fever-Tree ginger ale / ginger beer /  
grapefruit soda / tonic* – 4,75

*Schulp appelsap* – 3,75

*San Pellegrino 75cl* – 6,5

*Acqua Panna 75cl* – 6,5

# ICED TEA À LA MAISON

*plat / bruis*

*citroen - lavendel* – 5

*groene thee - munt* – 5

*framboos - munt* – 5

*passievrucht - citroengras* – 5

# BIÈRES



## PRESSION

*Pilsner, Jupiler 5.2% – 4*  
*IJwit, Brouwerij 't IJ ongefilterd wit 6.5% – 6,5*  
*Leffe, blond 6.6% – 6,5*  
*Bièrre du moment – 6,5*

## BOUTEILLE

*Duvel, blond 8.5% – 6,5*  
*IPA, Brouwerij 't IJ 6.5% – 6,5*  
*La Chouffe, blond 8% – 6,5*  
*De Konick Bolleke, a.p.a 5.2% – 6,5*  
*De Konick trippel d'Anvers, Tripel 8% – 6,5*

## SANS ALCOOL

*Pilsner, Jupiler 0.0% – 4,5*  
*Vrijwit, Brouwerij 't IJ 0.5% – 6,5*  
*La Chouffe, blond 0.0% – 6,5*  
*Leffe, blond 0.0% – 6,5*

# CIDRES

*glas / fles*

*Pacory, Poiré Domfront, perencider, 4% – 7,5 / 35*  
*Cidricchus, Cidre Original, appelcider, 5% – 7,5 / 35*  
*Pacory, Le Pétiot, alcoholvrije perencider, 0.0% – 7,5 / 35*

# DIGESTIFS

*Cognac, Château Montifaud, V.S – 8,5*  
*Cognac, Château Montifaud, Petit  
champagne, V.S.O.P – 11,5*  
*Cognac, Bache Gabrielsen, XO Premium – 25*  
*Armagnac, Domaine du Tariquet, VSOP 7 ans – 8,5*  
*Calvados, Pacory, VSOP 5 ans – 9,5*  
*Calvados, Giard, Pays d'Auge 10 ans – 12,5*  
*Calvados, Huard, 2004 – 20*



SCAN VOOR:  
DE ALLERGENENKAART  
& ENGLISH MENU

# PETIT PLAT



## TOT 22.00

**OEUF DURS MAYONNAISE «V»** *mogelijk* 5,5  
*eieren met mayonaise, ansjovis en croutons*

**HUÎTRE - P.S.** 4,5/6 voor 24  
*Zeeuwse creuse oester met mignonette en citroen*

**CREVETTES** 13,5  
*garnalen met citroenmayonaise*

**COQUILLAGES SAUTÉS** 17,5  
*gestoofde schelpjes met citroen en boter*

**BRIOCHE ET ÉCREVISSES** 11,5  
*brioche met rivierkreeft, citroenmayonaise en granny smith mayonaise*

**BAO BUN AU BOEUF BOURGIGNON** 10,5  
*boeuf bourgignon, zoet zuur van rode kool en dragon mayonaise*

**ESCARGOTS GRATINÉS** 13  
*6 gegratineerde slakken met kruidenboter*

**RILLETES DE CANARD** 14,5  
*rillettes van eend met cornichons en toast van zuurdesem*

**PLATEAU DE CHARCUTERIE** 17,5  
*selectie fijne vleeswaren met cornichons en toast van zuurdesem*

**ASSIETTE DE FROMAGES «V»** 15,5  
*selectie Franse kazen van De Kaaskamer van Amsterdam*

## TOT 23.00

**BITTERBALLEN 6ST** 8  
*kalfvlees bitterballen met mosterd*

**KAASSTENGELS 6ST** 8  
*met chilisaus*

**LE FRENCH CAFÉ**

Le French Café - Javastraat  
Javastraat 42, Amsterdam



