

# MENU

**3 GANGEN KEUZEMENU - 47,5**

*keuze uit: entrée, plats en desserts*

*\* sup - 7,5*



## PETITS PLATS À PARTAGER

ESCARGOTS GRATINÉS - 14,5  
6 gratineerde slakken met kruidenboter

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

BRIOCHE ET ÉCREVISSSES - 11 p/s  
brioche met rivierkreeft, citoen mayonaise en  
granny smith mayonaise

BAO BUN AU BOEUF BOURGIGNON  
- 9,5 p/2st  
boeuf bourgignon, zoet zuur van rode kool en  
dragon mayonaise

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

RILLETTES DE CANARD - 14,5  
rillettes van eend met cornichons  
en toast van zuurdesem

## SOUP ET SALADES

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

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

SOUPE À L'OIGNON «V» - 10,5  
uiensoep gegratineerd met gruyère



SCAN VOOR:  
DE ALLERGENENKAART  
& ENGLISH MENU



## ENTRÉES

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

CRUDO DE THON - 17,5  
crudo van tonijn met Piment d'Espelette dressing,  
gefrituurde kappertjes en radijs

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

POIREAU AU VINAIGRETTE «V» - 11,5  
langzaam gegaarde prei met kappertjes, ei  
en mosterd vinaigrette

STRACCIATELLA ET NAVET «V» - 11,5  
stracciatella met gepofte meiraap, bieslookolie,  
radijs en pistache

Le French Café - Javastraat  
Javastraat 42, 1094 HJ Amsterdam

## PLATS

zie 'supplements' voor de bijgerechten

PLAT DE LA SEMAINE - 24,5  
wekelijks wisselend gerecht

POISSON DU MOMENT - 28,5  
vis van het moment

POUSSIN À LA RÔTISSERIE - 26,5  
poussin met krieltjes, snijbiet  
en rodewijnjus

CHOU POINTU «V» - 21,5  
gebraden spitskool met tartare beurre blanc,  
uien creme en artisjokken puree

BAR DE MER - 55 \*  
gevlinderde zeebaars, bruine boter met kappertjes en  
peterselie voor 2 personen geserveerd met le French frites

## STEAK FRITES

geserveerd met pepersaus, bearnaisesaus  
of rodewijnsaus en Le French frites

TARTARE DE BOEUF  
CLASSIQUE - 23,5

BAVETTE - 25,5  
180 gram

RIBEYE - 32,5  
250 gram

CÔTE DE BOEUF - 85  
900 gram, geserveerd met salade  
vert en Le French frites



Iets te vieren of zakelijk dineren? [www.lefrenchcafe.nl](http://www.lefrenchcafe.nl)

## SUPPLEMENTS

SALADE VERTE «V» - 6  
groene salade met French dressing

HARICOT PLAT - 7,5  
snijbonen met ansjovisboter en citroen

LE FRENCH FRITES «V» - 6  
met mayonaise

SAUCE - 4  
sauce au poivre, sauce béarnaise  
of sauce au vin rouge

## DESSERTS ET FROMAGE

PAVLOVA «V» - 12,5  
geserveerd met seizoenfruit en huisgemaakt  
yoghurt ijs

CRÈME BRÛLÉE «V» - 12,5

MOUSSE AU CHOCOLAT «V» - 13,5  
geserveerd met geroosterde  
witte chocoladecrumble, karamel,  
hazelnoot en crème anglaise

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

## LE FRENCH CAFÉ

CAFÉ LE FRENCH - 9,5  
Grand Marnier, koffie en chantilly

CAFÉ AMORE - 13  
Disaronno, cognac, koffie en chantilly

ESPRESSO MARTINI - 13,5  
espresso, Ketel One Vodka, Tia Maria en Grand Marnier