

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

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

BRIOCHE ET ÉCREVISSSES - 7,5 p.s.
brioche met rivierkreeft, citoen mayonaise en granny smith

BAO BUN AU BOEUF BOURGUIGNON
- 5,5 p.s.
boeuf bourguignon, 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 gratineerd met gruyère



HUÏTRE - 4,5 p.s. /6 voor 24
Zeeuwse creuse oester met mignonette en citroen

CREVETTES - 13,5
garnalen met citroenmayonaise

COQUILLAGES SAUTÉS - 17,5
gestoofde schelpjes met rode peper, gember, knoflook, limoen en witte wijn

PETIT PLATEAU DE FRUITS
DE MER - 36,5
plateau met een selectie van onze fruits de mer

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 rodevijnjus

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 rodevijnsaus 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 verte en Le French frites



Iets te vieren of zakelijk dineren? 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



SCAN VOOR:
DE ALLERGENENKAART
& ENGLISH MENU