

CAFÉTERIE

café crème – 3,3
ristretto – 3,3
espresso – 3,3
noisette – 3,7
doppio – 4,5
cappuccino – 4
café au lait – 4,25
latte macchiato – 4,25
flat white – 5

slagroom – 0,5
havermelk – 0,5
extra shot – 1,5
decafé – 0,75
iced – 0,5

THÉ

verse muntthee – 3,5
verse gemberthee – 3,5
verse munt- en gemberthee – 3,5
verse gember- en sinaasappelthee – 3,5
rooibos, zwarte, groene of verveine thee – 3,5

JUS

CITRON PRESSÉ – 5,5
vers citroensap met plat- of bruiswater

JUS D'ORANGE – 5,5

JUS DE PAMPLEMOUSSE – 5,5
vers grapefruitsap

JUS MÉLANGÉ – 5,5
mix van grapefruit- en sinaasappelsap

ICED TEA À LA MAISON

plat / bruis

citroen - lavendel – 5
groene thee - munt – 5
framboos - munt – 5
passievrucht - citroengras – 5

OEUF S BIO

+ petite salade verte et petite Le French frites + 6

OEUF S BENEDICT - 13
brioche met twee gepocheerde eieren, ham en hollandaisesaus

OEUF S ROYALE - 15
brioche met twee gepocheerde eieren,
gerookte zalm en hollandaisesaus

OEUF ET AVOCAT «V» - 13,5
zuurdesem met een gepocheerd ei, avocado,
chilivlokken en parmezaan

SANDWICHES

+ petite salade verte et petite Le French frites + 6

CROQUE MADAME «V» mogelijk - 13,5
brioche met ham, Gruyère, mornaysaus en
een spiegelei

TARTINE AU STRACCIATELLA «V» - 11,5
zuurdesem met stracciatella, meiraap, bieslookolie en pistache

TARTINE AU POULET - 15,5
zuurdesem met krokante kip, parmezaan,
romaine en caesardressing

BRIOCHE AUX CROQUETTES
DE CREVETTES - 15,5
brioche met twee garnalenkroketten
en citroenmayonaise



SCAN VOOR:
DE ALLERGENENKAART
& ENGLISH MENU

PETIT PLATS

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

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

CREVETTES - 13,5
garnalen met citroenmayonaise

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

ESCARGOTS GRATINÉS - 14,5
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

SOUP ET SALADES

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

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

PLATS

TARTARE DE
BOEUF CLASSIQUE - 23,5
klassieke steak tartare
geserveerd met Le French frites

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

BAVETTE ET FRITES - 25,5
bavette geserveerd met
pepersaus en Le French frites



SUPPLEMENTS

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

LE FRENCH FRITES «V» - 6
frites met mayonaise

DESSERTS ET FROMAGE

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

CRÈME BRÛLÉE «V» - 12,5

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

Le French Café - Javastraat
Javastraat 42, 1094 HJ Amsterdam