

# MENU

**3 GANGEN KEUZEMENU - 47,5**  
*keuze uit: entrée, plats en desserts*

*\* sup - 7,5*

 - 19,5

 - 27



**Dineren in onze wijnkelder?**

*Chambre privé - 8 tot 12 personen*

*[www.lefrenchcafe.nl](http://www.lefrenchcafe.nl)*

## PETITS PLATS À PARTAGER

**PAIN AU LEVAIN «V»** - 6,95  
*zuurdesem geserveerd met radijsjes  
en sel de Guérande boter*

**ESCARGOTS GRATINÉS** - 14,5  
*6 gratineerde slakken met kruidenboter*

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

**PLATEAU DE 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*



## FRUITS DE MER



**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  
citroen en boter*

**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  
uien crème 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 À LA VINAIGRETTE «V»** - 11,5  
*langzaam gegaarde prei met kappertjes, ei  
en mosterd vinaigrette*

**BURRATA AUX ASPERGES «V»** - 13,5  
*burrata met asperges, croutons  
en zongedroogde tomaat*

**Le French Café - Admiraal de Ruijterweg**  
*Admiraal de Ruijterweg, 1057 JT 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*

**AUBERGINE «V»** - 23,5  
*langzaam gegaarde aubergine met curry beurre blanc,  
meiraap truffel crème en gefrituurde peterselie*

**CONFIT DE CANARD** - 26,5  
*gekonfijte eendenbout met cassoulet van  
voorjaars groentes en gefrituurde salie*

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

## STEAK FRITES

*geserveerd met peper- of bearnaisesaus  
en le French frites*

**TARTARE DE BOEUF  
CLASSIQUE** - 23,5

**STEAK** - 25,5  
*180 gram*

**ENTRECÔTE** - 28,5  
*200 gram*

**RIBEYE** - 65  
*500 gram*



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 of  
sauce bearnaise*

## DESSERTS ET FROMAGE

**FINANCIER «V»** - 12,5  
*kokos financier met yoghurt ijs,  
bloedsinaasappelen pistache*

**CRÈME BRÛLÉE «V»** - 12,5

**MOUSSE AU CHOCOLAT «V»** - 13,5  
*geserveerd met geroosterde  
witte chocoladecrumble 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, Kahlúa en Grand Marnier*



SCAN VOOR:  
DE ALLERGENENKAART  
& ENGLISH MENU