MENU

3 GANGEN KEUZEMENU - 39,5
van zondag t/m donderdag
keuze uit:

entrée

BISQUE +2,5
romige bisque van krab met
rivierkreeft, venkel en dille-olie

ÉSCARGOTS À LA BOURGUIGNONNE
6 slakken in kruidenboter

SALADE DE TOMATES «VGN»
salade van gekleurde tomaten met kimchi,
crème van doperwten en broodcrumble

plats

TARTARE DE BOEUF
steak tartare geserveerd met mesclun
salade en petit Le French frites

DEMI POULET DE FERME
halve boerderijkip met krieltjes en rode wijnjus

CHOU POINTU «VGN»
geroosterde spitskool met artisjokken creme,
zuurdesem crumble en mosterd-dille vinaigrette

desserts

CRÈME BRÛLÈE

MOUSSE AU CHOCOLAT
geserveerd met lemon curd, pure chocolade
en framboos crumble

ASSIÈTTE DE FROMAGES +2,5
selectie Franse kazen van Peterse Kaas,
geserveerd met vruchtencompote en crostini's

PETITS PLATS À PARTAGER

PAIN AU LEVAIN «V» - 6,95
zuurdesem geserveerd met radijsjes en opgeklopte beurre noissette boter

RILLETTES DE CANARD - 14,5
rillette van eend met gepickelde rode ui en toast van zuurdesem

PLATEAU CHARCUTERIE - 17,5
selectie fijne vleeswaren met gepickelde rode ui en crostini

ENTRÉES

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

ÉSCARGOTS À LA BOURGUIGNONNE - 13,5
6 slakken met kruidenboter

CRUDO DE SAUMON - 15,5
licht gerookte zalm met savora mosterd, gerookte amandel, komkommer en yoghurt

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

SALADE DE TOMATES «VGN» - 12,5
salade van cherry tomaten met kimchi, crème van doperwten en broodcrumble

BETTERAVE JAUNE «V» - 13,5
gele biet met vlierbloesemhangop, roodlof, hazelnoot en frambozen vinaigrette

SCAN VOOR:
DE ALLERGENENKAART
& ENGLISH MENU

FRUITS DE MER

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

+ paling beurre blanc - 1

CREVETTES - 14,5
garnalen met citroenmayonaise

BRIOCHE AU CRABE - 14,5
getoast brioche met krab, haringkaviaar en citroenmayonaise

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

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

SOUPS ET SALADE

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

BISQUE - 16,5
romige bisque van krab met rivierkreeft, venkel en dille-olie

SALADE CÉSAR - 19,5
romaine salade met krokante kip, ansjovis, parmezaan, gekookt ei en croutons

Le French Café
Voorstraat 16-18, 3512AN Utrecht

PLATS

zie 'supplements' voor de bijgerechten

PLAT DE LA SEMAINE - 24,5
wekelijks wisselend gerecht

DEMI POULET DE FERME - 23,5
halve boerderijkip met krieltjes en rode wijnjus

CHOU POINTU «VGN» - 22,5
geroosterde spitskool met artisjokken crème, zuurdesem crumble en mosterd-dille vinaigrette

THON AU SAUCE POIVRE - 28,5
gergrilde tonijnsteak met pepersaus, gebrande aarbeitjes en bonito flakes

TARTARE DE BOEUF - 23,5
steak tartare geserveerd met mesclun salade en petit Le French frites

ENTRECOTE - 28,5
geserveerd met petit Le French frites en peper- of bearnaisesaus

PLATS À PARTAGER

BAR DE MER - 55
gevlinderde zeebaars voor twee, beurre noisette met kappertjes en peterselie

CÔTE DE BOEUF - 85
geserveerd met peper- en bearnaise saus

beide gerechten worden geserveerd met salade en Le French frites

Iets te vieren of zakelijk dineren? *www.lefrenchcafe.nl*

SUPPLEMENTS

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

HARICOTS VERTS «V» - 7,5
haricots verts met saffraanboter en citroen

LE FRENCH FRITES «V» - 6
met mayonaise

POMME DE TERRE «V» - 6,5
gebakken krieltjes met sofrito en peterselie

DESSERTS ET FROMAGE

CREPE SUZETTE «V» - 13,5
flensjes met sinaasappel-caramelsaus en vanille ijs

CRÈME BRÛLÉE «V» - 12

MOUSSE AU CHOCOLAT «V» - 12
geserveerd met lemon curd, pure chocolade en framboos crumble

ASSIETTE DE FROMAGES «V» - 15,5
selectie Franse kazen van Peterse Kaas, geserveerd met vruchtencompote en crostini's

CAFE GOURMAND «V» - 10
koffie naar keuze en drie bonbons óf 2 grote madeleines

LE FRENCH CAFÉ

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

CAFÉ AMORE - 10,5
Disaronno, cognac, koffie en chantilly

ESPRESSO MARTINI - 13,5
Ketel One vodka, Doragrossa koffielikeur en espresso