

CAFÉTERIE

havermelk +0,50

Café crème – 3,2
Ristretto – 3,2
Espresso – 3,2
Noisette – 3,5
Doppio – 4,4
Cappuccino – 3,75
Café au lait – 3,9
Latte macchiato – 3,9
Flat white – 4,5
Chai latte – 4,5
Warme chocolademelk – 3,75
+ Chantilly – 0,5
+ Extra shot – 1,2
Decafé – 0,5

ICED

Café crème – 3,75
Cappuccino – 4,25
Café au lait – 4,5

THÉ

Verse muntthee – 3,95
Verse gemberthee – 3,95
Verse munt- en gemberthee – 3,95
Verse gember- en sinaasappelthee – 3,95
Rooibos, jasmijn, groene, verveine, zwarte thee – 3,75

JUS

FRAIS

CITRON PRESSÉ – 5,5
verse citroensap met plat of bruiswater
JUS D'ORANGE – 5,5
verse sinaasappelsap
JUS DE PAMPLEMOUSSE – 5,5
verse grapefruitsap
JUS MÉLANGÉ – 5,5
mix van grapefruitsap en sinaasappelsap

PRESSÉS

ORANGE – 5,5
sinaasappel, wortel, gember en mango
ROUGE – 5,5
rode biet, peer, appel, braam en munt
VERT – 5,5
spinazie, appel, komkommer en banaan

OEUF BIO

OEUF AVOCAT «V» - 12
gepocheerde eieren met avocado, spinazie,
geitenkaas, lente-ui en zuurdesem

OEUF ROYALE - 14
gepocheerde eieren met gerookte zalm,
seizoensgroenten, hollandaisesaus en zuurdesem

OEUF BENEDICT - 13
gepocheerde eieren met ham, seizoensgroenten,
hollandaisesaus en zuurdesem

OEUF EN MEURETTE - 11
gepocheerde eieren met paddenstoelen, rode ui,
verse kruiden, witte wijnsaus en zuurdesem

OEUF AUX TRUFFES - 15
roerei met verse truffel, groene asperges,
verse kruiden en zuurdesem

PISSALADIÈRES

Zuid-Franse desemflatbreads uit de steenoven

LE RIB-EYE - 14
gerookte rib-eye met met soubisesaus,
prei, tomaat, ui en mierikswortel

MOULES - 12
mosselen met soubisesaus, rode ui,
knoflook en verse kruiden

LE POTIRON ÉPICÉ «V» - 11
pittige pompoen met soubisesaus, rode ui,
rode peper, geitenkaas en hazelnoten

LE THON - 13
tonijn met soubisesaus, crème fraîche,
rode ui, kappertjes, olijven en verse kruiden

CROQUE MADAME - 13
met ham, kaas, spinazie,
hollandaisesaus en gebakken ei



PETIT PLATS & PLATS

- PETIT PLATS -

ESPADON - 15
zwaardvis als filet américain met
Hollandse garnaaftjes en ansjovisbeignet op briochetoast

ESCARGOTS GRATINÉS - 13
6 gegratineerde slakken in kruidenboter
met pommes fondant

PÂTÉ DE CAMPAGNE - 13
huisgemaakte paté met gepickelde groenten
en geroosterd zuurdesembrood

- PLATS -

CÉLERI-RAVE «VGN» - 18,5
knolselderij van het spit met venkel, bundelzwam,
hazelnoten en vegetarische jus

TARTARE DE BOEUF CLASSIQUE - 20,5
klassieke steak tartare met
krokante aardappel, ei-dooier en le French frites

ENTRECÔTE - 25,5
met tomaat, ui en keuze uit rode wijnjus,
bearnaise of pepersaus met le French frites

SALADES

SALADE DE POIS CHICHES «VGN» - 13
salade van kikkerewten met kropsla,
groene asperges, sugarsnaps en avocado
huisgemarineerde zalm +5

SALADE DE CHÈVRE «V» - 14
met gepofte gele biet, tomaat, perzikchutney en notencrumble

SUPPLEMENTS

LE FRENCH FRITES «V» - 5,5
met mayonaise

SALADE VERTE «V» - 6
little gem, French dressing en parmezaan

LE FRENCH FRITES
ET SALADE VERT «V» - 5,5
kleine le French frites en groene salade

Le French Café Utrecht - La Brasserie
Voorstraat 16, 3512 AN Utrecht



HUÏTRE - 4,5 p.s
Fine de Claire oester met
frambozen- en passievrucht vinaigrette
en citroen

POULPE GRILLÉ - 14
gegrilde octopus met gekonfijte aardappel,
chorizo-olie en gerookte amandelen

SAUTÉ DE COQUILLAGES - 15
gestoofde schelpjes in
witte wijn en rode peper

CREVETTES 3 ST. - 12
gamba's in knoflookolie met verse kruiden

PETIT PLATEAU
DE FRUITS DE MER
selectie van onze fruits de mer
- 29,5

DESSERTS ET FROMAGE

CRÊPES SUZETTE «V» - 9
flensjes in sinaasappel-karamelsaus met vanille-ijs

CRÈME BRÛLÉE «V» - 9
gember en sinaasappel

ASSIËTTE DE FROMAGES «V» - 14,5
selectie Franse kazen van Kazerij Stalenhoeft
geserveerd met notenbrood en vijgencompote

PÂTISSERIES FRAÎCHES
FAITES MAISON - va. 4,5
vraag onze bediening naar
de huisgemaakte patisserie



SCAN VOOR:
DE ALLERGENENKAART
ENGLISH MENU