

VIN DE TABLE

vraag ons personeel naar de uitgebreide wijnkaart

PÉTILLANT

JAILLANCE PRESTIGE BRUT
crémant / chardonnay
glas 8 – fles 40

BLANC

DOMAINE DE JOY, L' ECLAT
sauvignon blanc
glas 5,5 – karaf 19,5 – fles 27,5

LES VIGNERONS DE FLORENSAC
picpoul
glas 6,5 – karaf 22,5 – fles 32,5

XAVIER VIGNON
viognier
glas 7,5 – karaf 26 – fles 37,5

MAISON LOUIS LATOUR
chardonnay
glas 8,5 – karaf 29,5 – fles 42,5

PASCAL & BEATRICE LAMBERT 
chenin blanc
glas 9,5 – karaf 31,5 – fles 49

ORANGE

WEINGUT CARL KOCH 
orange / gewürztraminer
glas 8,5 – karaf 32,5 – fles 42,5

ROUGE

LES CLAUX DES TOURETTES
grenache / syrah
glas 6 – karaf 22 – fles 30

WEINGUT BECKER LANDGRAF 
spätburgunder
glas 7 – karaf 25 – fles 35

GILLES GELIN
beaujolais / gamay
glas 8,5 – karaf 32,5 – fles 42,5

DOMAINE BEATRICE & PASCAL LAMBERT 
cabernet franc
glas 8,5 – karaf 32,5 – fles 42,5

DOMAINE COSSE-MAISONNEUVE
malbec
glas 9 – karaf 32,5 – fles 45

 VIN NATURE



HUÏTRES - 4,5 p.s
Fine de Claire oester met
mignonette en citroen

CREVETTES - 12,5
garnalen met citroenmayonaise

SAUTÉ DE COQUILLAGES - 15,5
gestoofde schelpjes met citroen en boter

THON À L'ANTIBOISE - 14,5
vers gebrande tonijn met antiboise

PETIT PLATEAU DE
FRUITS DE MER
selectie van onze fruits de mer
- 32,5 -

ENTRÉES

PAIN AU LEVAIN «V» - 5,5
zuurdesembrood geserveerd met
radijsjes en sel de Guérande boter

SOUPE À L'OIGNON «V» - 9
klassieke uiensoep met croutons en
gegratineerd met comté

OEUF EN MEURETTE - 12,5
gepocheerd ei in rode wijnsaus, spek,
champignons en croutons

BAR DE MER CRU - 15
crudo van zeebaars met citrus-
vinaigrette, rode peper en bieslook

ESCARGOTS GRATINÉS - 13
6 gegratineerde slakken met kruidenboter

TARTARE DE BŒUF CLASSIQUE - 14,5
klassieke steak tartare

«V» vegetarisch | «VGN» vegan

PLATS

zie 'supplements' voor de bijgerechten

PLAT DE LA SEMAINE - 23,5
wekelijks wisselend gerecht

BETTERAVES «VGN» - 16,5
gepofte biet met vegan beurre blanc en gerookte amandel

VOL AU VENT AUX CHAMPIGNONS «V» - 18,5
paddenstoelenragout met bladerdeeg en salade

CABILLAUD - 22,5
gebakken kabeljauwfilet met krabjus,
geroosterde venkel en bleekselderij

POULET AU MAIS - 19,5
maiskip suprême met coq au vin-saus en aardappelpuree

TARTARE DE BŒUF CLASSIQUE - 21,5
klassieke steak tartare
geserveerd met frites

BAR DE MER - 45
500 gram gevulde zeebaars gebakken in boter
met kappertjes, peterselie en kervel - voor 2 pers.

STEAK FRITES

Geserveerd met Le French frites
en pepersaus

BAVETTE - 23,5
200 gram

ENTRECÔTE - 27,5
200 gram

RIBEYE - 60
500 gram, voor 2 pers.



SALADES

SALADE NIÇOISE - 17,5
gebrande tonijn, krieltjes, haricots verts,
gepocheerd ei, rode ui en zwarte olijf

SALADE LYONNAISE «V» mogelijk - 14,5
salade met gepocheerd ei, spek,
croutons en French dressing

SUPPLEMENTS

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

PURÉE DE POMMES DE TERRE «V» - 5,5
aardappelpuree met beurre noisette

LÉGUMES «VGN» - 5,5
groenten

SALADE VERTE «VGN» - 5,5
groene salade met French dressing

DESSERTS ET FROMAGE

ÎLE FLOTTANTE «V» - 9,5
eiwitschuim in vanillesaus met karamel

TARTE TATIN «V» - 9
tarte tatin van appel met vanille-ijis

MOUSSE AU CHOCOLAT «V» - 7,5
chocolademousse met witte chocolade crumble

ASSIÈTTE DE FROMAGES «V» - 14,5
selectie Franse kazen geserveerd met
compote en noten-vijgenbrood

LE FRENCH CAFÉ

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

CAFÉ AMORE - 13
Amaretto, cognac, koffie en room

ESPRESSO MARTINI - 13
espresso, Ketel One Vodka,
Kahlúa en Grand Marnier



English menu

ALLERGIEËN OF SPECIALE DIETWENSEN?

LAAT HET ONS WETEN.