

VIN DE TABLE

vraag ons personeel naar de uitgebreide wijnkaart

PÉTILLANT

JAILLANCE PRESTIGE BRUT
crémant / chardonnay
glas 8,75 – fles 48

BLANC

DOMAINE DE JOY, L' ECLAT
sauvignon blanc
glas 6 – karaf 20 – fles 30

LES VIGNERONS DE FLORENSAC
picpoul
glas 7 – karaf 24,5 – fles 35

XAVIER VIGNON
viognier
glas 8 – karaf 27 – fles 40

MAISON LOUIS LATOUR
chardonnay
glas 9 – karaf 30 – fles 49

ORANGE

WEINGUT CARL KOCH 🍃
orange / gewürztraminer
glas 9 – karaf 32,5 – fles 45

ROUGE

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

WEINGUT BECKER LANDGRAF 🍃
spätburgunder
glas 8 – karaf 27 – fles 40

JEAN PAUL DAUMEN
Côtes-du-Rhone / cinsault, granche noir, syrah, mourvèdre
glas 8,75 – karaf 30 – fles 44

CHÂTEAU PUYNARD
cabernet sauvignon, merlot
glas 9,25 – karaf 31,5 – fles 46,5

🍃 VIN NATURE



HUÎTRES - 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 - 15
vers gebrande tonijn met antiboise

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

ENTRÉES

PAIN AU LEVAIN «V» - 6,5
zuurdesembrood geserveerd met radijsjes en sel de Guérande boter

OEUF DUR MAYONNAISE - 4,5
eieren met mayonaise, ansjovis en croutons

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

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

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

ESCARGOTS GRATINÉS - 13
6 gegratineerde slakken met kruidenboter

TARTARE DE BOEUF CLASSIQUE 80 GR - 14,5
klassieke steak tartare met krokante aardappel

«V» vegetarisch | «VGN» vegan

PLATS

zie 'supplements' voor de bijgerechten

PLAT DE LA SEMAINE - 21,5
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 - 23,5
gebakken kabeljauwfilet met krabjus, geroosterde venkel en bleekselderij

POULET AU MAIS - 21,5
maiskip suprême met coq au vin-saus en aardappelpuree

TARTARE DE BOEUF CLASSIQUE 110 GR - 21,5
klassieke steak tartare geserveerd met le French frites

BAR DE MER - POUR DEUX - 50
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 - 18,5
gebrande tonijn, krieltjes, haricots verts, gepocheerd ei, rode ui en zwarte olijf

SALADE LYONNAISE «V» mogelijk - 15,5
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» - 9,5
tarte tatin van appel met vanille-ijs

MOUSSE AU CHOCOLAT «V» - 9,5
met geroosterde witte chocoladecrumble

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 & allergen card

ALLERGIEËN OF SPECIALE DIETWENSEN? LAAT HET ONS WETEN.