

APERITIFS

PERNOD – 5,5
RICARD – 5,5
PASTIS – 5,5
SUZE – 5,5
CAMPARI – 5,5
CHARTREUSE – 5,5
LILLET – 5,5
blanc - rosé - rouge
KIR ROYALE – 9,5
Crème de Cassis en Crémant



COCKTAILS

NEGRONI – 14
Tanqueray Ten, Dolin Rouge, Campari

POIRE MULE – 12
*Poire Williams, Lara poire, perensap,
citroen, Angostura bitters en ginger beer*

POMME ET FLEUR – 13
*Tanqueray London Dry, St Germain,
citroen, munt en appelcider*

ESPRESSO MARTINI – 13
*espresso, Ketel One vodka,
Kahlúa en Grand Marnier*

PORNSTAR MARTINI – 13
*Ketel One vodka, passievrucht,
vanille en Crémant du Rhône*

AMARETTO SOUR – 12,5
*Disaronno Amaretto,
citroen, eiwit en suikersiroop*

PALOMA – 12
*Don Julio Blanco,
Fever-Tree grapefruit soda*

APEROL SPRITZ – 11
Aperol, Crémant en sodawater

CAMPARI SPRITZ – 11
Campari, Crémant en sodawater

SANS ALCOOL

POMME ET FLEUR 0,0% – 9
*vlierbloesem agroposta, citroensap,
Tanqueray 0,0%, appelcider 0,0%*

CAMPARI SPRITZ 0,0% – 9
*Nona Spritz, perencider 0,0%,
sodawater*

GIN & TONICS

TANQUERAY LONDON DRY – 9,5
limoen, Fever-Tree tonic

TANQUERAY TEN – 12,5
grapefruit, Fever-Tree tonic

TANQUERAY ROYALE – 12
rood fruit, Fever-Tree tonic

TANQUERAY FLOR DE SEVILLA – 12
sinaasappel, Fever-Tree tonic

GIN MARE – 13
grapefruit, Fever-Tree tonic

CITADELLE GIN – 14
sinaasappel, Fever-Tree tonic

BOBBY'S SCHIEDAM DRY GIN – 12
*sinaasappel, kruidnagel
en Fever-Tree tonic*

TANQUERAY 0.0% – 9
Fever-Tree tonic, limoen

EAUX & GAZEUSES

Coca-Cola – 3,75
Coca-Cola Zero – 3,75
Orangina – 4,5
Fever-Tree ginger ale – 4,75
Fever-Tree ginger beer – 4,75
Fever-Tree grapefruit soda – 4,75
Fever-Tree tonic – 4,75
Kraanvogel Framboos Munt Madame Jeanette – 6
Kraanvogel Gember Passievrucht – 6
Schulp appelsap – 3,75
Chaudfontaine rood – 3,75
Chaudfontaine blauw – 3,75
Marie-Stella-Maris (bruis) 75cl – 6,5
Marie-Stella-Maris (plat) 75cl – 6,5

LIMO À LA MAISON

plat / bruis

ZWARTE THEE-PERZIK – 5
HIBISCUS-GEMBER – 5
CITROEN-LAVENDEL – 5
GROENE THEE-MUNT – 5
FRAMBOOS-MUNT – 5
PASSIEVRUCHT - CITROENGRAS – 5

BIÈRES



PRESSION

Pilsner, Heineken 5% – 3,9
IJwit, Brouwerij 't IJ ongefilterd wit 6.5% – 5,95
I l'oeuf You, Brouwerij 't IJ session blanc 6% – 5,95
Affligem blond, blond 6.7% – 5,95
Thai Thai, Oedipus, spicy triple 8% – 5,95

BOUTEILLE

Duvel, blond 8.5% – 5,75
Duvel 666, blond 6.66% – 5,75
Vedett Extra White, witbier 4.7% – 5,75
IPA, Brouwerij 't IJ 6.5% – 5,75
Zatte Tripel, Brouwerij 't IJ 8% – 5,75
Calypso, Brouwerij 't IJ. session IPA 4% – 5,75
La Chouffe, blond 8% – 5,75

SANS ALCOOL

Pils, Heineken 0.0% – 4,5
Vrijwit, Brouwerij 't IJ 0.5% – 5,5
Free IPA, Brouwerij 't IJ 0.5% – 5,5
La Chouffe, blond 0.4% – 5,5
Affligem Blond, blond 0% – 5,5

CIDRES

glas / fles

Pacory, Poiré Domfort 2021, perencider 4% – 6,5 / 32,5
Cidricchus, Cidre Original, appelcider 5% – 6,5 / 32,5
Pacory, Le Pétiot, alcoholvrije perencider 0.0% – 6,5 / 32,5

DIGESTIFS

Cognac Bache Gabrielsen vs Tre Kors – 8,5
Cognac Bache Gabrielsen VSOP 5 BIO – 10
Cognac Bache Gabrielsen XO Premium – 25
Armagnac Domaine du Tariquet VSOP 7 years – 6,5
Calvados, Pacory - VSOP 5 ans – 8
Calvados, Giard - Pays d'Auge 10 ans – 11
Calvados, Huard - 2004 – 15



Allergenen menu

@le.french.cafe

PETIT PLATS



TOT 22.00

PAIN AU LEVAIN «V» 6,5

zuurdesembrood geserveerd met radijsjes en sel de Guérande boter

HÛTRES - P.S 4,5

Fines de Claire oester met sjalot in rode wijnazijn en citroen

OEUF DUR MAYONNAISE 4,5

eieren met mayonaise, ansjovis en croutons

CREVETTES 12,5

garnalen met citroenmayonaise

COQUILLAGES SAUTÉ 15,5

gestoofde schelpjes met citroen en boter

RILLETES DE CANARD 12

rillettes van eend met toast en pickles

PLATEAU DE CHARCUTERIE 16,5

selectie fijne vleeswaren met pickles en toast van zuurdesem

ASSIETTE DE FROMAGES «V» 14,5

selectie Franse kazen, geserveerd met compote en notenvijgenbrood

TOT LAAT

AMANDES FUMÉES «VGN» 5,5

gerookte amandelen

OLIVES «VGN» 5,5

gemarineerde olijven

CROQUETTES AU FROMAGE 8

DE CHÈVRE 4ST «V»
geitenkaaskroketjes met mosterd

CROQUETTES DE VEAU 4ST 8

kalfskroketjes met mosterd

ALLERGIEËN OF
SPECIALE DIEETWENSEN?
LAAT HET ONS WETEN.

LE FRENCH CAFE

