PETITS PLATS

CROQUETTE DE CREVETTES GRISE - 7,5
2st - *Hollandse garnalenkroket met peterselie en citroenmayonaise*

ANGUILLE ET BRIOCHE - 8,75
2st - *gerookte paling van Eveleens op brioche met uiencrème en krokante mosterd*

ESCARGOTS GRATINÉS - 14,5
6 gegratineerde slakken met kruidenboter

RILLETTES DE CANARD - 14,5
rillettes van eend met cornichons en toast van zuurdesem

PLATEAU DE CHARCUTERIE - 17,5
selectie fijne vleeswaren met cornichons en toast van zuurdesem

SOUPES ET SALADES

SALADE CÉSAR - 18,5
romainesalade, gepocheerd ei, croutons, parmezaan en krokante kip

SALADE NIÇOISE - 18,5
salade met haricots verts, krieltjes, rode ui, zwarte olijf, ei en gebrande tonijn

SOUPE À L'OIGNON «V» - 11,5
uiensoep gegratineerd met gruyère

SCAN VOOR:
DE ALLERGENENKAART
& ENGLISH MENU

FRUITS DE MER

HUÎTRE - 4,5 p.s./6 voor 24/ 12 voor 45
Zeeuwse creuse oester met mignonette en citroen

CREVETTES - 13,5
garnalen met citroenmayonaise

COQUILLAGES SAUTÉS - 17,5
gestoofde schelpjes met citroen en boter

PETIT PLATEAU DE FRUITS DE MER - 36,5
plateau met een selectie van onze fruits de mer

ENTRÉES

BRIOCHE AUX CHAMPIGNONS ET CHÈVRE «V» - 14,5
brioche met champignons, geitenkaas en truffel

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

CRUDO DE THON - 17,5
crudo van tonijn met Piment d'Espelette dressing, gefrituurde kappertjes en radijs

TARTARE DE BOEUF CLASSIQUE - 14,5
klassieke steak tartare geserveerd met crostini's
+ oester - 3,5

Le French Café - Admiraal de Ruijterweg
Admiraal de Ruijterweg, 1057 JT Amsterdam

PLATS

zie 'supplements' voor de bijgerechten

POISSON DU MOMENT - 29,5
vis van het moment

PLAT DE LA SEMAINE - 25,5
wekelijks wisselend gerecht

BETTERAVE ROUGE AU CHOUX FLEUR «V» - 23,5
gepofte rode biet met geroosterde bloemkool puree, hazelnoot en beurre blanc

CONFIT DE CANARD - 28,5
gekonfijte eendenbout met aardappelpuree, zuurkool en gevogelte jus
+ truffel - 5,5

BAR DE MER - 60
gevlinderde zeebaars, beurre noisette met kappertjes en peterselie voor 2 personen. Geserveerd met le French frites

STEAK FRITES

geserveerd met peper- of bearnaisesaus en le French frites

TARTARE DE BOEUF CLASSIQUE - 23,5
+ oester - 3,5

STEAK - 25,5
180 gram

ENTRECÔTE - 29,5
200 gram

RIBEYE - 65
500 gram

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

SUPPLEMENTS

LE FRENCH FRITES «V» - 6
met mayonaise

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

HARICOT VERT - 7,5
snijbonen met ansjovisboter en citroen

SAUCE - 4
sauce au poivre of sauce bearnaise

DESSERTS ET FROMAGES

LAFOUTIS AUX CERISES «V» - 11
gebakken custard met kersen en vanille ijs

CRÈME BRÛLÉE «V» - 12,5

MOUSSE AU CHOCOLAT «V» - 13,5
geserveerd met geroosterde witte chocoladecrumble en crème anglaise

ASSIETTE DE FROMAGES «V» - 15,5
selectie Franse kazen van De Kaaskamer van Amsterdam

LE FRENCH CAFÉ

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

CAFÉ AMORE - 13
Disaronno, cognac, koffie en chantilly

ESPRESSO MARTINI - 13,5
espresso, Ketel One Vodka, Kahlúa en Grand Marnier