CAFÉTERIE

café crème — 3,3
espresso — 3,3
noisette — 3,7
doppio — 4,5
cappuccino — 4
café au lait — 4,25
latte macchiato — 4,25
flat white — 5

slagroom — 0,5
havermelk — 0,5
extra shot — 1,5
decafé — 0,75
iced — 0,5

THÉ

verse muntthee — 3,5
verse gemberthee — 3,5
verse munt- en gemberthee — 3,5
verse gember- en sinaasappelthee — 3,5
rooibos, zwarte, jasmijn, groene, verveine of kamillethee — 3,5

JUS

FRAIS

CITRON PRESSÉ — 5,5
vers citroensap met plat- of bruiswater

JUS D'ORANGE — 5,5

JUS DE PAMPLEMOUSSE — 5,5
vers grapefruitsap

JUS MÉLANGÉ — 5,5
mix van grapefruit- en sinaasappelsap

PRESSÉS

ORANGE — 5,75
sinaasappel, wortel, gember en mango

VERT — 5,75
spinazie, appel, komkommer en banaan

ICED TEA À LA MAISON

plat / bruis

citroen - lavendel — 5
groene thee - munt — 5
framboos - munt — 5
passievrucht - citroengras — 5

OEUFS BIO

+ petite salade verte et petite Le French frites + 6

OEUFS BENEDICT - 13
brioche met twee gepocheerde eieren, ham en hollandaisesaus

OEUFS ROYALE - 15
brioche met twee gepocheerde eieren, gerookte zalm en hollandaisesaus

OEUF ET AVOCAT «V» - 13,5
zuurdesem met een gepocheerd ei, avocado, chilivlokken en parmezaan

SANDWICHES

+ petite salade verte et petite Le French frites + 6

CROQUE MADAME «V» *mogelijk* - 13,5
brioche met ham, Gruyère, mornaysaus en een spiegelei

TARTINE AU POULET - 15,5
zuurdesem met krokante kip, parmezaan, romaine en caesardressing

BRIOCHE AUX ÉCREVISSES - 14,5
brioche met rivierkreeft salade

TARTINE À LA BETTERAVE ET AU FROMAGE DE CHÈVRE «V» - 12,5
zuurdesem met geitenkaas en gepofte rode biet

SCAN VOOR:
DE ALLERGENENKAART
& ENGLISH MENU

PETITS PLATS

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

ESCARGOTS GRATINÉS - 14,5
6 gegratineerde slakken met kruidenboter

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

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

CREVETTES - 13,5
garnalen met citroenmayonaise

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

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

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

SOUPES ET SALADES

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

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

Le French Café - Admiraal de Ruijterweg
Admiraal de Ruijterweg 1, 1057 JT Amsterdam

PLATS

TARTARE DE BOEUF CLASSIQUE - 23,5
klassieke steak tartare geserveerd met Le French frites
+ oester - 3,5

STEAK ET FRITES - 25,5
geserveerd met pepersaus en Le French frites

SUPPLEMENTS

LE FRENCH FRITES «V» - 6
frites met mayonaise

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

OEUF POCHÉ - 2,5
gepocheerd ei

AVOCAT - 3
avocado

SAUMON - 4
gerookte zalm

DESSERTS ET FROMAGES

CRÈME BRÛLÉE «V» - 12,5

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

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