

## Déjeuner (12:00 - 17:30)

**Omelette V €12**

Omelet met groene salade en toast

**Brioche aux Champignons V €13**

Brioche met gebakken bospaddenstoelen, rucola, verse tijm, truffel-mayonaise en peterselie
Supplement: Gepocheerd ei +€2

**Baguette/tartine de Steak €16**

Stokbrood of toast met steak Bavette, sla, tomaat, rode ui, Gruyère en mosterd-mayonaise

**Brioche au Saumon Fumé €14**

Brioche met warm gerookte zalm, spinazie en Hollandaise saus

**Brioche aux Écrevisses €15**

Brioche met rivierkreeftjes, avocado, tomaat en rucola

**Croque-Madame V €14**

Traditionele ham-kaas tosti met bechamelsaus, spiegelei en salade
Optie: Zonder ham

**Baguette/Tartine au Poulet €14**

Stokbrood of toast met gebakken kippendijen, sla, tomaat, rode ui en citroen-mayonaise

**Œufs Brouillés Toast V €14**

Toast met roerei, gerookte zalm, Gruyère en bieslook

**Smashed Avocat Toast €13**

Avocado toast met rucola, tomaat en gepocheerde eieren

### Keuken gesloten van 17:30 tot 18:00

# Vins et pétillant par verre

<b>Blanc</b>	Boeckel Réserve <p>Fournier</p> <p>Jaboulet - ‘Parallèle 45’</p> <p>Quatre-Mains Réserve</p> <p>Domaine Les Yeuses</p> <p>Dom. De la Denante</p> <p>Gitton P&amp;F ‘Les Montachins’</p> <p>Raoul Gautherin AOC</p> <p>Domaine François d’Allaines</p>	Pinot Blanc <p>Sauvignon Blanc</p> <p>Côtes du Rhône</p> <p>Chardonnay</p> <p>Viognier</p> <p>Mâcon-Verzé</p> <p>Sancerre</p> <p>Chablis Villages</p> <p>“Petit-Meursault”</p>	2021 <p>2020</p> <p>2021</p> <p>2020</p> <p>2021</p> <p>2021</p> <p>2021</p> <p>2022</p> <p>2018</p>	€ 6 <p>€ 7</p> <p>€ 7</p> <p>€ 8</p> <p>€ 8</p> <p>€ 10</p> <p>€ 12</p> <p>€ 14</p> <p>€ 15</p>
<b>Rouge</b>	Escovier <p>Domaine Les Yeuses</p> <p>Jaboulet</p> <p>Fleurie AOC</p> <p>Fournier - ‘MMM’</p> <p>Domaine Patrick Hudelot</p> <p>Chateau La Guérinière</p> <p>Domaine Andron</p>	Merlot <p>Syrah</p> <p>Côtes du Rhône</p> <p>Cru du Beaujolais</p> <p>Pinot Noir</p> <p>Pinot Noir</p> <p>Saint-Emillion</p> <p>Haut-Médoc</p>	2021 <p>2021</p> <p>2019</p> <p>2019</p> <p>2021</p> <p>2020</p> <p>2020</p> <p>2014</p>	€ 6 <p>€ 7</p> <p>€ 7</p> <p>€ 8</p> <p>€ 10</p> <p>€ 10</p> <p>€ 12</p> <p>€ 14</p>
<b>Rosé</b>	Famille Perrin - Luberon Rosé <p>Quatre-Mains - ‘La Parle du Sud de la France</p> <p>Domaine de Jale ‘Les Fenoullis”</p>	Rhône <p>Languedoc</p> <p>Provence</p>	2022 <p>2021</p> <p>2022</p>	€ 6 <p>€ 7</p> <p>€ 9</p>
<b>Pétillant</b>	Domaines Vinsmoselle - Poepel Brut <p>Christoffe - Brut</p> <p>Christoffe - Rosé</p> <p>Christoffe - Blanc de Blancs</p>	Crémant <p>Champagne</p> <p>Champagne</p> <p>Champagne</p>	<p>€ 7</p> <p>€ 14</p> <p>€ 16</p> <p>€ 18</p>	

# Salades

**Salade Niçoise €23**

Klassieke salade Niçoise met gegrilde tonijn, krieltjes, haricot verts, tomaat, zacht gekookt ei, ansjovis en olijven

**Salade César €19**

Caesar salade met gebakken kippendijen, dressing, zacht gekookt ei, ansjovis, croutons en Parmezaanse kaas

**Salade au Saumon Fumé €21**

Spinazie salade met warm gerookte zalm, groene asperges, tomaat, komkommer, zacht gekookt ei en vinaigrette

## Soupes

**Soupe à L'oignon V – Petit €8 ou Grande €13**

Klassieke Franse uiensoep met Gruyère croûton

**Bouillabaisse €18**

Rijk gevulde Bouillabaisse met Gruyère en rouille

## Les Huitres

**Special de Claires a Volent nr 4. 3st. €12 / 6st €24**
Krachtige, volle oester uit Normandië met romige zilte smaak, met citroen en Mignonette

## Tartare

**Steak Tartare – Petit €19 ou Grande €26**

Klassieke steak tartaar 80gr of 160gr. met toast
Supplement: Één oester +€4, Foie gras +€9
Kaviaar 5 gr. +€18

## À Partager

**Baguette au Beurre V €6**

Baguette met gezouten boter

**L'œuf Mayonnaise V €6**

Gekookt ei met huisgemaakte mayonaise en bieslook
Supplement: Kaviaar 5 gr. +€18

**Boulette de Bœuf €9**

Draadjesvlees bitterballen 6 st. van Holtkamp met Dijnmosterd

**Croquettes de Crevettes €14**

Garnalenkroketjes 3 st. van Holtkamp met citroen-mayonaise

**Pâté en Croûte €12**

Paté met rode uien compote, cornichons en toast

**Escargots à la Bourguignonne €18**

Wijngaardslakken 6st. in huisgemaakte kruidenboter

**Blinis au Saumon Fumé €15**

Blini’s met warm gerookte zalm, crème fraîche en bieslook.
Supplement: Kaviaar 5 gr. +€18

**Coquilles Saint-Jacques €24**

Coquilles, bloemkool mousseline, zeekraal en witte wijn
beurre blanc.

**Assiette au caviar €130**

50 gr Kaviaar met huisgemaakte blini’s, crème fraîche en bieslook

# Pour Les Enfants

**Petit assiette de Poulet €15**

Klein bordje met gebakken kippendijen, gemengde salade en Franse frietjes met mayonaise / ketchup

# Les Cocktails

**Saint Germain Spritz €12**

St-Germain, Millésime Cremant en Perrier

**Spritz Française €14**

42 Below, Millésime Cremant, frambozen, grapefruit en Sprite

**Parisian Daiquiri €12**

Bacardi Carta Blanca, St-Germain en limoen

**Bloody Marie €12**

42 Below, Big Tom tomatensap, selderij en citroen

**Le Jardin €12**

Bombay Sapphire, Royal Bliss gemberbier, Appelsap en Tijm

**French 75 €12**

Bombay Pemier Cru, Millésime Cremant en citroen

**Espresso Martini €14**

Espresso, 42 Below en Kahlúa

**Orangerie €13**

Bombay Sapphire, Martini Fiero, Martini 1872 en sinaasappel

**Jean-Tonic €14**

Hendricks, Royal Bliss Tonic, lavendel en komkommer

**Mimosa €13**

Grand Marnier, Milliesime Crement en Jus d'Orange

# Poisson

**Petit Sole €26**

Sliptongetjes 2st. met beurre noisette, citroen en verse peterselie

**Loup de Mer €24**

Zeebaars met spinazie en saus Bouillabaisse

**Moules Frites €25**

Mosselen in witte wijn met Franse frietjes

**Steak de Thon €28**

Steak van tonijn met gebakken spinazie en antiboise

## Viande

**Tournedos / Rib-Eye €30**

Tournedos / Rib Eye met béarnaise of zwarte peper-roomsaus.
Supplement: Foie gras +€9

**Steak Frites €28**

Steak van Bavette met béarnaise, zwarte peper-roomsaus of knoflookboter en Franse frietjes

**Poussin Café Garçon €23**

Provençaals gekruid piepkuiken met jus de poulet

## Légume

**Asperges Vertes €20**

Gegrilde groene asperges met crunch van parmezaanse kaas, hollandaise saus, gepocheerd ei en zwarte truffel

# Plats d’Accompagnement

**Pommes Frites V €6**

Franse frietjes met mayonaise

**Pommes de Terre V €8**

In roomboter gebakken krieltjes met peterselie en grof zeezout

**Ratatouille €9**

Klassieke groentestoof in tomatensaus

**Salade Verte V €7**

Groene salade met paprika, komkommer en vinaigrette

**Haricots Verts V €9**

Haricot verts met beurre noisette en pistache-kruim

# Déserts

**Dame Blanche €11**

Vanilleroom-ijs met chocoaladesaus, crème chantilly en crumble

**Crème Brûlée €11**

Custard crème met een knapperig suiker laagje

**Tarte Tatin €12**

‘Omgekeerde Appeltaart’ met crème chantilly
Supplement: Vanilleroom-ijs +€3

**Moelleux au Chocolat €13**

Warm geserveerde chocolade soufflé met vanilleroom-ijs en crème chantilly

**Clafoutis Framboise €11**

Klassieke frambozen clafoutis met crème fraîche

**Plateau de Fromage €15**

Vijf Franse kazen van l'Amuse met druiven, rode uien compote en toast

Advies: Dessertwijn van onze wijnkaart