

Déjeuner (12:00 - 16:00)

Omelette V €12

Omelet met groene salade en toast

Supplement: Verse truffel +€5

Brioche aux Champignons V €13

Brioche met gegrilde paddenstoelen, 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, gepocheerd ei, spinazie en Hollandaise saus

Tartine de Crevettes €16

Garnalen kroketjes van Holtkamp met citroenmayonaise

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 citroenmayonaise

Brioche/tartine Œufs Brouillés €14

Brioche of toast met roerei en bieslook

Supplement: Gerookte zalm +€4 of Gruyère +€2

Tartine Smashed Avocat €13

Avocado toast met rucola, tomaat en gepocheerde eieren

Tartine Saumon Fumé €13

Toast met gerookte zalm, citroenmayonaise, dille, kappertjes, rode ui en kropsla met vinaigrette

Keuken gesloten van 17:00 tot 17:30

Vins et pétillant par verre

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

Salades

Salade Niçoise €24

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, gekookt ei, ansjovis, croutons en parmezaanse kaas

Salade Lyonnaise €18

Frisee salade met rucola, gepocheerd ei, knapperige bacon, tomaat, croutons en mosterd vinaigrette

Soupes

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

Klassieke Franse uiensoep met Gruyère croûton

Bisque €21

Bisque van Hollandse garnalen, mosselen, kokkels, garnaal, croûton, Gruyère en rouille

Soup de Jour

Soep van de dag. Dagprijs.

Les Huitres

Gillardeau 3st. €13,50 / 6st €27

Vette, volle oester uit Frankrijk met zachte zoete nasmaak, met citroen en Mignonette

Tartare

Steak Tartare – Petit €19 ou Grande €28

Klassieke steak tartaar klein of groot 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

Terrine de Campagne €13

Paté met paddenstoelen en pistache

Rillettes de Canard €12

Eendenrillettes met rucola, 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 met doperwten mousseline, zeekraal en witte wijn beurre blanc

Assiette au caviar €105

30 gr Kaviaar met huisgemaakte blini's, crème fraîche en bieslook

Pour Les Enfants

Petit assiette de Poulet €18

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

Les Cocktails

Saint Germain Spritz €12

St. Germain, Millésime Crémant, Perrier, verse munt en limoen

French 75 €12

Bombay Premier Cru, Millésime Crémant en limoen

French 95 €13

Verse Sinaasappelsap, Bourbon Whiskey, Millésime Crémant en citroen

Le Jardin €12

Bombay Sapphire, Royal Bliss gingerbeer, appelsap en tijm

Orangerie €13

Bombay Sapphire, Martini Fiero, Martini 1872 en sinaasappelbitter

Bloody Marie €13

Vodka 42 Below, Big Tom tomatensap, komkommer en citroen

French Maid €14

Cognac, Royal Bliss gingerbeer, verse munt, komkommer en limoen

Bellini €11

Verse perzikpuree en Millésime Crémant

Sidecar €13

Cognac, Cointreau en citroen

Poisson

Petit Sole €26

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

Filet de Flétan €25

Heilbotfilet met gestoomde prei, bloemkool mousseline, lamsoor en beurre blanc

Steak de Thon €28

Steak van tonijn met gebakken spinazie en antiboise

Crevette Grillée €23

Gegrilde garnalen met ratatouille en frisse venkelsalade

Viande

Tournedos / Rib-Eye (avec salad) €32

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

Steak Frites €29

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

Carré d’Agneau €34

Gegrilde lamsrack met gegrilde groene asperges, tuinbonen, rozemarijn en rode wijnsaus

Poussin en Papillon €24

Gevlinderd provençaals gekruid piepkuiken met jus de poulet

Légume

Asperges Vertes €22

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

Plats d’Accompagnement

Pommes Frites V €6

Franse frietjes met mayonaise

Mélange de Champignons V €10

Gegrilde paddestoelen selectie met tijm, rozemarijn en verse peterselie

Carottes Grillées V €8

Gegrilde regenboog wortels met tijm, rozemarijn en honing

Salade Verte V €7

Groene salade met paprika, komkommer en vinaigrette

Haricots Verts V €9

Haricots verts met beurre noisette en pistache-kruim

Desserts

Dame Blanche €11

Vanilleroom-ijs met chocoaladesaus, crème chantilly en crumble

Crème Brûlée €11

Custard crème met een knapperig suiker laagje

Tarte au Citron €13

Klassieke citroen meringue taart

Tarte Tatin €12

‘Omgekeerde Appeltaart’ met crème chantilly

Supplement: Vanilleroom-ijs +€3

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