

Déjeuner

(11:30 - 16:00)

Œufs à la Florentine au Saumon – €16
Gepocheerde eieren op brioche met warm gerookte zalm, gebakken spinazie en Hollandaise saus

Brioche aux Champignons – €13
Brioche met gebakken paddestoelen, gepocheerd ei
Supplement: Zwarte wintertruffel +€15

Brioche Merguez – €16
Brioche met ingelegde rode ui, rucola, gefrituurde sjalot, Franse frietjes en harissa-mayonaise
Supplement: Foie gras +€12 / Ossetra kaviaar +€12 / Zwarte wintertruffel +€15

Croque-Madame – €15
Traditionele ham-kaas 'tosti' met bechamelsaus, spiegelei en salade

Tartine à l'Avocat V – €14
Smashed avocado toast met gepocheerd ei, kropsla, radijs, feta kaas, ingelegde ui en chiliflakes

Pour Les Enfants

Petite assiette de Poulet – €15
Bordje met gebakken kippendijen, gemengde salade en Franse frietjes met mayonaise / ketchup

Keuken gesloten van 17:00 tot 17:30

Vins et Mousseux au Verre

Blanc	<p>Domaine du Petit Clocher</p> <p>Paul Jaboulet</p> <p>Boeckel Réserve</p> <p>Quatre-Mains</p> <p>Domaine Brotte</p> <p>Domaine Rochebin</p> <p>Domaine De la Denante</p> <p>Gitton Père & Fils</p> <p>Raoul Gautherin</p> <p>François d'Allaines</p>	<p>Sauvignon Blanc</p> <p>Viognier</p> <p>Pinot Blanc</p> <p>Chardonnay</p> <p>Côtes du Rhône</p> <p>Bourgogne Blanc</p> <p>Mâcon-Verzé</p> <p>Sancerre</p> <p>Chablis</p> <p>Petit-Meursault</p>	<p>2022</p> <p>2022</p> <p>2022</p> <p>2022</p> <p>2021</p> <p>2022</p> <p>2018</p> <p>2022</p> <p>2021</p>	<p>€ 7</p> <p>€ 8</p> <p>€ 8</p> <p>€ 9</p> <p>€ 9</p> <p>€ 10</p> <p>€ 13</p> <p>€ 14</p> <p>€ 15</p> <p>€ 18</p>
Rouge	<p>Escovier</p> <p>Paul Jaboulet</p> <p>Domaine Rochebin</p> <p>Fleurie ‘La Chapelle des Bois’</p> <p>Château de La Chaize</p> <p>Domaine de la Noblaie</p> <p>Château Panet</p> <p>Domaine Andron</p> <p>Château Tour Pibran</p>	<p>Merlot</p> <p>Syrah</p> <p>Pinot Noir</p> <p>Cru du Beaujolais</p> <p>Brouilly</p> <p>Chinon</p> <p>Saint-Emillion Grand Cru</p> <p>Haut-Médoc</p> <p>Pauillac</p>	<p>2021</p> <p>2021</p> <p>2021</p> <p>2022</p> <p>2021</p> <p>2020</p> <p>2013</p> <p>2014</p> <p>2017</p>	<p>€ 7</p> <p>€ 8</p> <p>€ 10</p> <p>€ 11</p> <p>€ 12</p> <p>€ 13</p> <p>€ 14</p> <p>€ 15</p> <p>€ 16</p>
Rosé	<p>Quatre-Mains - ‘Nectar Suprême’</p> <p>Domaine Dupéré-Barrera</p>	<p>Languedoc</p> <p>Côtes de Provence</p>	<p>2022</p> <p>2022</p>	<p>€ 7</p> <p>€ 9</p>
Mousseux	<p>Domaines Vinsmoselle - Poepel Brut</p> <p>Domaines Vinsmoselle - Rosé</p> <p>Christoffe - Brut</p> <p>Christoffe - Blanc de Blancs</p>	<p>Crémant</p> <p>Crémant</p> <p>Champagne</p> <p>Champagne</p>	<p></p> <p></p> <p></p> <p></p>	<p>€ 8</p> <p>€ 9</p> <p>€ 15</p> <p>€ 18</p>

Salades

Salade au Confit de Canard – €24
Salade met geconfijte eend met pompoen, champignons, walnoten, appel, appelkappertjes en vinaigrette-balsamico dressing

Salade César au Poulet – €20
Caesar salade met gebakken kippendijen, dressing, artisjokhartjes, gekookt ei, ansjovis, croutons en Parmezaanse kaas

Salade César aux Gambas – €24
Caesar salade met gebakken gamba’s, dressing, artisjokhartjes, gekookt ei, ansjovis, croutons en Parmezaanse kaas

Soupes

Soupe à l'oignon – €14
Klassieke Franse uiensoep met Gruyère croûton

Bouillabaisse – €23
Rijk gevulde Bouillabaisse met Gruyère en rouille

Les Hûîtres

Hûîtres Fines de Claire – 3 st. €14 / 6 st. €28
Volle oesters met citroen en Mignonette

Hûîtres Rockefeller – 3 st. €16 / 6 st. €30
Gegratineerde oesters met spinazie en Hollandaise saus

Tartare

Steak Tartare – Petit €19 / Grand €28
Steak tartaar 80 gr. of 160 gr. met toast
Supplement: Foie gras +€12 / Ossetra kaviaar +€12 / Zwarte wintertruffel +€15

À Partager

Œuf Mayonnaise – €7
Œuf Mayo, Ortiz Ansjovis, gefrituurde kappertjes, bieslook, broodkruim, piment d’Espelette en forel eitjes
Supplement: Ossetra kaviaar +€12

Brioche au Foie Gras – €23
Geroosterd brioche (3 st.) met foie gras, gerookte paling, haringkuit, tomaten chutney en kruidensla

Croquette de Coquilles – €14
Coquilles kroketjes (2 st.) met dragon mayonaise

Croquette d’Aubergine – €12
Aubergine kroketjes (2 st.) met dragon mayonaise

Rillettes de Canard – €12
Eendenrillettes met toast, cornichons en rode uien compote

Escargots à la Bourguignonne – €18
Wijngaardslakken 6st. in kruidenboter met brood

Blinis au Saumon Fumé – €15
Blini’s met warm gerookte zalm, crème fraîche en bieslook
Supplement: Ossetra kaviaar +€12

Coquilles Saint-Jacques – €24
Coquilles, bloemkool mousseline, zeekraal en bisque schuim
Supplement: Foie gras +€12 / Ossetra kaviaar +€12 / Zwarte wintertruffel +€15

Assiette de Caviar – €35 / €100
Ossetra kaviaar 10 gr. / 28 gr. met huisgemaakte blini’s, crème fraîche en bieslook

Les Cocktails

Garçon Spritz – €12
St-Germain, Millésime Crémant en Perrier

Provence Paloma – €13
Fever Tree Grapefruit Soda en Cazadores Tequila

Bloody Marie – €13
42 Below Vodka, Big Tom tomatensap, selderij en citroen

Orangerie – €13
Bombay Sapphire Gin, Martini Fiero, Martini 1872 en gedroogde sinaasappel

Amaretto / Whiskey Sour – €13
Disaronno Amaretto / Frontier Whiskey, Angostura Bitter en Amarena Kers

Framboise Sour – €13
Ballantine Scotch Whiskey, verse frambozen puree, honing en limoen

French Bellini – €13
Millésime Crémant en verse perzik puree

French 75 – €13
Bombay Premier Cru Gin, Millésime Crémant en limoen

Kiwi d’Éclat – €14
Bombay Sapphire Gin, verse kiwi puree, St-Germain en limoen

Martini Floréale 0,0% – €11
Martini Floreale, Fever Tree Ginger Beer en limoen

Martini Vibrante 0,0% – €11
Martini Vibrante, Fever Tree Grapefruit Soda en appelsap

Plat du Jour

Plat du Jour
Wisselende dag special, vraag uw ober voor meer informatie

Poisson

Raie à la Meunière – €28
Gebakken rog vleugel in roomboter met citroenpartjes en peterselie, met knolselderijcrème, zeekraal en spinazie

Blanquette de Lotte – €29
Gebakken zeeduivel met aardappelmousseline, prei, wortel, venkel en mosterd-velouté

Viande

Steak au Poivre – €32
Tournedos met groene peper-roomsaus
Supplement: Foie gras +€12 / Zwarte wintertruffel +€15

Dos de Chevreuil – €38
Reerug met wortelmousseline, gekarameliseerde witlof en rode wijnsaus

Côte de Boeuf à partager – €85
Côte de Bœuf met beenmerg-pijpje, béarnaisesaus, Franse frietjes en groene salade
Supplement: Foie gras +€12 /Zwarte wintertruffel +€15

Légume

Asperges Vertes – €23
Groene asperges, artisjok crème, krokante artisjok, gepocheerd ei en Hollandaise saus en zwarte wintertruffel

Plats d’Accompagnement

Baguette au Beurre V – €6
Baguette met gezouten boter

Pommes Frites – €6
Franse frietjes met mayonaise

Gratin Dauphinois – €10
Aardappelgratin van room en verse kruiden

Salade Verte – €7
Groene salade met paprika, komkommer en vinaigrette

Haricots Verts – €9
Haricots verts met Beurre Monté en pistache-kruim

Desserts

Dame Blanche – €12
Vanille roomijs met chocoaladesaus en crumble

Crème Brûlée – €12
Custard crème met een knapperig suiker laagje

Tarte Tatin – €14
‘Omgekeerde Appeltaart’ met vanille roomijs

Crêpe Suzette – €14
Flensje met vanille roomijs, sinaasappel en Grand Marnier

Assiette de Fromage – €15
Een selectie van vijf kazen van l’Amuse met notenbrood en Franse compote

Advies: Dessertwijn van onze wijnkaart