

Déjeuner

(11:30 - 16:00)

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

Brioche aux Écrevisse – €18
Brioche met rivierkreeftjes, Hollandse garnalen, cocktailsaus, avocado, kropsla, cherrytomaat en gefrituurde peterselie

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

Tartine à l’Avocat V – €14
Smashed avocado toast met gepocheerde eieren, little gem, 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

Allergieën? Informeer bij ons personeel.

Vins et Mousseux au Verre

Blanc	<p>Domaine du Petit Clocher</p> <p>Paul Jaboulet</p> <p>Boeckel Réserve</p> <p>Quatre-Mains ‘Grappe d’Or’</p> <p>Maison Brotte ‘Esprit’</p> <p>Dom. De la Denante</p> <p>Fournier</p> <p>Raoul Gautherin</p> <p>François D’Allaine</p>	<p>Sauvignon Blanc</p> <p>Viognier</p> <p>Pinot blanc</p> <p>Chardonnay</p> <p>Côtes du Rhône</p> <p>Mâcon-Verzé</p> <p>Sancerre</p> <p>Chablis</p> <p>Petit-Meursault</p>	<p>2023</p> <p>2022</p> <p>2022</p> <p>2022</p> <p>2022</p> <p>2022</p> <p>2022</p> <p>2022</p> <p>2021</p>	<p>€ 7</p> <p>€ 8</p> <p>€ 8</p> <p>€ 9</p> <p>€ 9</p> <p>€ 13</p> <p>€ 15</p> <p>€ 15</p> <p>€ 18</p>
Rouge	<p>Escovier</p> <p>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 de Beaujolais</p> <p>Brouilly</p> <p>Chinon</p> <p>Saint-Émilion Grand Cru</p> <p>Haut-Médoc</p> <p>Pauillac</p>	<p>2021</p> <p>2021</p> <p>2022</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>Torpez a Saint-Tropez ‘Petit-Bravade’</p>	<p>Languedoc</p> <p>Côtes de Provence</p>	<p>2022</p> <p>2023</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>€ 8</p> <p>€ 9</p> <p>€ 15</p> <p>€ 18</p>	

Salades

Salade Niçoise – €24
Kropsla, Franse dressing, tonijn, paprika, rode ui, Ortiz Anjovis, olijven, haricot verts, le Ratte aardappel en cherry tomaat

Salade César – €22
Salade van romaine met gebakken kippendijen, ceasar dressing, artisjokharten, gekookt ei, Ortiz ansjovis, croutons en Parmezaanse kaas

Soupes

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

Soup du Jour – €14
Wisselende soep van het moment

Les Huitres

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

Huitres 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
Gekookt ei met Ortiz ansjovis, gefrituurde kappertjes, bieslook, broodkruim, piment d’Espelette en forel eitjes
Supplement: Ossetra kaviaar +€12

Cocktail de Crevettes – €19
Kropsla, Hollandse garnalen, rivierkreeft, cocktailsaus, bisque schuim, waterkers en Piment d’ Espelette

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

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

Paté en Croûte–€18
Paté in bladerdeeg met compote en cornichons

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, doperwtencrème, doperwtjes, zeekraal, asperges en beurre blanc
Supplement: 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

Steak de Thon – €29
Tonijn steak met crème van gegrilde paprika, spinazie en antiboise

Rouget – €28
Butterfly rode mul met crème van knolselderij, venkel salade en salsa verde

Viande

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

Carré d’Agneau – €39
Lamsrack met pistachekorst, doperwtencrème, tuinbonen, witte asperges, Amsterdamse ui 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 à la Flamande – €24
Witte Asperges, Hollandaise saus, krieltjes, mimosa van ei en witte wijn saus
Supplement: Achterham +€4 | Warm gerookte zalm +€6

Plats d’Accompagnement

Baguette au Beurre V – €6
Baguette met gezouten boter

Pommes Frites – €6
Franse frietjes met mayonaise

Salade Verte – €7
Groene salade van little gem met paprika, radijs, komkommer en vinaigrette

Haricots Verts – €9
Haricots verts met 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

Citroen Tartelette – €14
Tartelette met citroen curd, citrus crumble en frambozen sorbet

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

Advies:
Dessertwijn van onze wijnkaart