

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 Écrevisses – €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, rode ui en chilliflakes

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	Paul Jaboulet <p>Boeckel Réserve Quatre-Mains 'Grappe D'or' Domaine Brotte Fournier Domaine De la Denante Domaine Fournier Raoul Gautherin François d'Allaines</p>	Viognier <p>Pinot blanc Chardonnay Côtes du Rhône Sauvignon Blanc Mâcon-Verzé Sancerre Chablis Petit-Meursault</p>	2023 <p>2022 2023 2022 2022 2022 2023 2023 2021</p>	€ 8 <p>€ 8 € 8 € 8 € 9 € 12 € 12 € 13 € 14</p>
Rouge	Escovier <p>Paul Jaboulet La Baronne Du Bry Fleurie 'La Chapelle des Bois' Château de La Chaize Domaine de la Noblaie Domaine Andron Borie Manoux</p>	Merlot <p>Syrah Pinot Noir Cru de Beaujolais Brouilly Chinon Haut-Médoc Saint-Émilion</p>	2021 <p>2021 2023 2022 2021 2020 2014 2018</p>	€ 7 <p>€ 7 € 9 € 10 € 10 € 11 € 12 € 13</p>
Rosé	Quatre-Mains - 'Nectar Suprême' <p>Torpez a Saint-Tropez 'Petit-Bravade'</p>	Languedoc <p>Côtes de Provence</p>	2023 <p>2023</p>	€ 8 <p>€ 9</p>
Mousseux	Domaine Vinsmoselle - Poepel Brut <p>Domaine Vinsmoselle - Poepel Rosé Christoffe - Brut Christoffe - Blanc de Blancs</p>	Crémant <p>Crémant Champagne Champagne</p>		€ 6 <p>€ 7 € 16 € 18</p>

Salades

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

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

Soupes

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

Soupe du Jour – €14
Wisselende soep van het moment

Les Huîtres

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

Huîtres 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 zomertruffel +€7,5

À Partager

Œuf Mayonnaise – €7
Gekookt ei met Ortiz ansjovis, gefrituurde kappertjes, bieslook, broodkruim, piment d'Espelette en forel eitjes
Supplement: Classic kaviaar +€12

Petit Croque Jambon Fromage – €22
Getoast brioche, peer en mosterd chutney, bayonne ham, comté, bieslook en kaviaar (2 st.)

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

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

Pâté 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: Classic kaviaar +€12

Coquilles Saint-Jacques – €24
Coquilles, doperwtencrème, doperwtjes, zeekraal, salade pea, asperges en beurre blanc
Supplement: Classic kaviaar +€12 / Zwarte zomertruffel +€7,5

Assiette de Caviar – €35 / €100
Classic 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

French Cosmopolitan – €10
Bombay Sapphire Lemon, cranberrysap, Angostura Orange Bitter, Cointreau & limoensap

French Bellini – €13
Millésime Crémant en verse perzik puree

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

Turbot à la Meunière – €28
Hele tarbotine zonder huid gebakken in roomboter met citroen, kappertjes, peterselie en zeekraal

Viande

Steak au Poivre – €32
Tournedos met groene peper-roomsaus
Supplement: Foie gras +€12 / Zwarte zomertruffel +€7,5

Carré d'Agneau – €39
Lamsrack met pistachekorst, doperwtencrème, tuinbonen, groene 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 zomertruffel +€7,50

Légume

Asperges Vertes – €24
Groene Asperges, artisjok crème, artisjokhart, gepocheerd eitje, Hollandaise saus en truffel

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

Tartelette au Citron – €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