

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 Œufs – €14
Brioche met mosterdmayonaise, rucola, cherrytomaat en roerei
Supplement: Gerookte zalm +€5 / Bospaddenstoelen +€4 / Zwarte herfsttruffel +€7,5

Brioche aux Champignons Forestiers – €18
Brioche met bospaddenstoelen, truffelmayonaise, rucola, cherrytomaat, gepocheerd ei en zwarte truffel

Brioche au Poulet – €15
Brioche met mosterd mayonaise, kropsla, cherrytomaat, avocado en kippendij
Supplement: Zwarte herfsttruffel +€7,5

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

Tartine à l’Avocat – €14
Smashed avocado toast met gepocheerde eieren, radijs, feta kaas, rode ui en chili flakes

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 Domaine Berthenet</p>	Viognier <p>Pinot blanc Chardonnay Côtes du Rhône Sauvignon Blanc Mâcon-Verzé Sancerre Chablis Montagny</p>	2023 <p>2022 2023 2022 2022 2022 2023 2023 2022</p>	€ 8 <p>€ 8 € 8 € 8 € 9 € 12 € 12 € 13 € 15</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 au Saumon Fumé – €24
Salade van kropsla en eikenblad met gerookte zalm, Franse dressing, artisjokharten, rode paprika, olijven, rode ui, linzen, en cherrytomaat

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 Huitres

Huîtres Fines de Claire - 3 st. €14 / 6 st. €27
Krachtige volle oester uit Ierland met romige zilte smaak, met citroen en Mignonette saus

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 / Kaviaar +€14 / Zwarte herfsttruffel +€7,5

À Partager

Œuf Mayonnaise – €7
Gekookt ei met Ortiz ansjovis, gefrituurde kappertjes, bieslook, broodkruim, piment d’Espelette en foreleitjes
Supplement: Kaviaar +€14

Petit Croque Jambon Fromage – €18
Getoast brioche, (2 st.) met bayonne ham, peer en mosterd chutney, Comté kaas, bieslook en kaviaar

Croquettes de Langoustine – €16
Langoustine kroketjes (2 st.) met langoustine mayonaise

Croquettes de Comté – €14
Comté met witte truffel kroketjes (2 st.) en mosterdmayonaise

Boulettes de Bœuf – €9
Rundvlees bitterballen (6 st.) met Dijon mosterd

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

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

Blinis au Saumon Fumé – €15
Blini’s (3 st.) met warm gerookte zalm, crème fraîche en bieslook
Supplement: Kaviaar +€14

Coquilles Saint-Jacques – €24
Coquilles, pompoen crème, ingelegde pompoen en beurre blanc
Supplement: Kaviaar +€14 / Zwarte herfsttruffel +€7,5

Assiette de Caviar – €35 / €95
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 sinaasappel

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

French Bellini – €13
Millésime Crémant en verse perzikpuree

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

French Cosmopolitan – €11
Bombay Citron Pressé Gin, Cointreau, citroen en Fever Tree Grapefruit Soda

Martini Floreale 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

Wisselende dag special, vraag uw ober voor meer informatie

Poisson

Steak du saumon – €29
Gebakken zalm met knolselderij crème, groene asperges, wilde spinazie en een witte wijnsaus met foreleitjes, haringkaviaar en bieslook

Petites Soles à la Meunière – €27
Sliptong (2 st.) zonder huid gebakken in roomboter met citroen, kappertjes en peterselie

Viande

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

Poussin – €27
Piepkuiken gevlinderd geserveerd met rozemarijn en tijm jus

Côte de Boeuf à Partager – €85
Côte de Bœuf met beenmerg-pijpje, bearnaisesaus, Franse frietjes en groene salade
Supplement: Foie gras +€12 / Zwarte herfsttruffel +€7,5

Légume

Vol au Vent – €24
Bospaddenstoelen en artisjok ragout met bladerdeeg en pastinaak chips

Plats d’Accompagnement

Baguette au Beurre – €6
Baguette met gezouten boter

Pommes Frites – €6
Franse frietjes met mayonaise

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

Gratin – €12
Aardappelgratin met gruyère kaas

Champignons Forestiers – €9
Bospaddenstoelen met kruiden

Haricots Verts – €9
Haricots verts met pistachekruim

Desserts

Dame Blanche – €12
Vanille roomijs met chocoladesaus en crumble

Crème Brûlée – €12
Custard crème met een knapperig suikerlaagje

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

Clafoutis – €14
Amandel en kersen clafoutis met crème fraîche ijs

Assiette de Fromage – €15
Een selectie van vijf kazen van l’Amuse met notenbrood en Franse compote
Advies: Dessertwijn van onze wijnkaart