

À PARTAGER to share

PLANCHE DE FROMAGES SELECTION OF FRENCH CHEESES — 18½
PLANCHE DE CHARCUTERIE COPPA DI PARMA –
SALAMI SPINATA – SPEK TYROLIENNE — 18½
PLANCHE MIXTE CHARCUTERIE – FROMAGE
& PAIN DE BAVARDAGE — 22½

OEUFs

TILL 12.00H

OMELETTE AU COMTÉ — 12½
SUPPLÉMENT JAMBON - 2 AVOCAT - 3½ SAUMON FUMÉ - 4 SOURDOUGH BREAD - 2½
LE PETIT GEORGE — 13½
SAUCE TOMATE – AVOCADO – BELL PEPPER – CHILI & FINE HERBES
SCRAMBLED — 12½
SUPPLÉMENT JAMBON - 2 AVOCAT - 3½ SAUMON FUMÉ - 4 SOURDOUGH BREAD - 2½

SANDWICHES

TILL 17.00H

BAGUETTE EMMENTALER — 9
BAGUETTE JAMBON DE PARIS — 9
BAGUETTE MIXTE (JAMBON & FROMAGE) — 10
BAGUETTE CANNIBALE — 14
BAGUETTE SAUMON FUMÉ — 16
TOAST BURRATA ET TOMATE — 14
✦ TOAST AVOCAT — 13
SUPPLÉMENT OEUF - 2 SHRIMPS - 4 CHICKEN - 3 SAUMON FUMÉ - 4
CROQUE MONSIEUR SOURDOUGH BREAD — 13
CROQUE MADAME SOURDOUGH BREAD, PANFRIED EGG — 15

LES ENFANTS kids

LE PETIT BURGER FRITES — 10½
CHICKEN FILLET FRITES — 10½

WHETHER YOU'RE VEGETARIAN, VEGAN OR 'VEGGIE
CURIOUS', YOU WILL FIND SEVERAL VEGETARIAN ITEMS
ON OUR MENU, BUT ✦ = TOTALLY PLANT BASED.

CROISSANT BEURRE ET CONFITURE — 4
YOGHURT GRANOLA & FRUIT — 10
PANCAKES BANANA & BERRIES — 9½

LE PARISIEN CAFÉ, TEA OR CHOCOLAT CHAUD — 12½
ORANGE JUICE /
CROISSANT & CONFITURE

PETIT DÉJEUNER

TILL 12.00H

LA FORMULE GEORGE — 19
ORANGE JUICE / SCRAMBLED EGGS SALMON /
YOGHURT GRANOLA, FRESH FRUIT /
CROISSANT, BREAD & BEURRE

BONNE IDEÉ: A MIMOSA UPGRADE — 9

HORS-D'OEUVRES

OEUF MAYONNAISE ANCHOIS — 7½
CHEESE CROQUETTE HOLTKAMP (2PCS) — 10
SHRIMP CROQUETTE HOLTKAMP (2PCS) — 13
✦ AVOCAT, VINAIGRETTE SUPPLÉMENT SHRIMPS — 8 / 12½
BURRATA & TOMATES BASILIC — 16½
L'ESCARGOTS AU BEURRE D'AIL PAR DEMI-DOUZAIN (6 PCS) — 13½
RILLETTES AUX CORNICHONS ET CROSTINI — 15
STEAK TARTARE PETIT — 15
SAUMON FUMÉ — 16
SOUPE À L'OIGNON / GRUYÈRE — 13

FONDUE AU FROMAGE



CHEESE FROM LOCAL HERO 'DE KAASKAMER VAN AMSTERDAM'

SWISS L'ETIVAZ ALPAGE, APPENZELLER NOIR VACHERIN FRIBOURGEOIS, — 24PP
SERVED WITH CRUDITÉS & PAIN AU LAVAIN

SPECIAL SUPPLÉMENT HOUSE STEAK (180GR) BEURRE DE PARIS — 19

“PLEASE LET US KNOW IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGIES”

SALADES

SALADE COBB CHICKEN – HAM – GREEN SALAD –
– AVOCADO – TOMATO – EGG & EMMENTALER — 18
✦ SALADE RUCCOLA AVOCADO – VEGAN FETA – POMME GRANATE & OLIVE — 16
SALADE NICOISE CANNED ORTIZ TUNA –
OLIVES – EGG – ONION – BEANS – LETUCCE & TOMATO — 19

PLATS

STEAK FRITES (180 GR) BEURRE DE PARIS — 26
STEAK TARTARE GRAND — 22
CHEESE BURGER — 18
CHICKEN PAILLARD CITRON & ROQUETTE — 20
PAVE DE SAUMON BEURRE BLANC & HARICOTS VERTS — 24
MOULES — 24
✦ AUBERGINE PROVENÇALE — 19

GARNITURES

✦ SALADE VERTE — 6
HARICOTS VERTS — 6½
POMMES FRITES — 6
POMMES DE PUREE — 6½
FRENCH BAGUETTE AU BEURRE SALÉ — 6½

PÂTISSERIE & DESSERTS

MACARON PRIX A PARTIR — 2
MADELEINES (2 PCS) ET LEMON CURD — 5½
TARTE AU POMMES — 6
PETIT GATEAU AU CITRON ET MERENQUE — 6
CHEESECAKE COULIS DE FRUITS ROUGES — 6
MOUSSE AU CHOCOLAT AMANDE CROSTILLANT AU SUCRE — 6
SUPPLEMENT WHIPPED CREAM — 1
COUPE GLACE VANILLE — 3
AFFOGATO GLACE VANILLE ET ESPRESSO — 6½