

À PARTAGER to share

PLANCHE DE FROMAGES SELECTION OF FRENCH CHEESES — 19
PLANCHE DE CHARCUTERIE COPPA DI PARMA –
SALAMI SPINATA – SPEK TYROLIENNE — 19
PLANCHE MIXTE CHARCUTERIE – FROMAGE
& PAIN DE BAVARDAGE — 23

OEUFs

TILL 12.00H
OMELETTE AU COMTÉ — 13½
SUPPLÉMENT JAMBON - 2 AVOCAT - 3¼ SAUMON FUMÉ - 4 SOURDOUGH BREAD - 2½
LE PETIT GEORGE — 14½
SAUCE TOMATE – AVOCADO – BELL PEPPER – CHILI & FINE HERBES
COCOTTE — 14½
SPINACH – CREAM – ONION – GRUYÈRE CHEESE
SCRAMBLED — 13
SUPPLÉMENT JAMBON - 2 AVOCAT - 3¼ SAUMON FUMÉ - 4 SOURDOUGH BREAD - 2½

SANDWICHES

TILL 17.00H
BAGUETTE EMMENTALER — 9
BAGUETTE JAMBON DE PARIS — 9
BAGUETTE MIXTE (JAMBON & FROMAGE) — 10
BAGUETTE SAUMON FUMÉ — 16
REUBEN SAUERKRAUT & PASTRAMI — 16
TOAST BURRATA ET TOMATE — 14
🍴 TOAST AVOCAT — 13
SUPPLÉMENT OEUF - 2 SHRIMPS - 4 CHICKEN - 3 SAUMON FUMÉ - 4
CROQUE MONSIEUR SOURDOUGH BREAD — 14
CROQUE MADAME SOURDOUGH BREAD, PANFRIED EGG — 16

LES ENFANTS kids

LE PETIT BURGER FRITES — 12
CHICKEN FILLET FRITES — 12

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
SHRIMP COCKTAIL AVOCADO & COCKTAIL SAUCE — 15
BURRATA & TOMATES BASILIC — 16½
L'ESCARGOTS AU BEURRE D'AIL PAR DEMI-DOUZAIN (6 PCS) — 13½
RILLETTES AUX CORNICHONS ET CROSTINI — 15
SAUMON FUMÉ — 16
SOUPE À L'OIGNON / GRUYÈRE — 14

FONDUE AU FROMAGE



CHEESE FROM LOCAL HERO 'DE KAASKAMER VAN AMSTERDAM'

SWISS L'ETIVAZ ALPAGE, APPENZELLER NOIR VACHERIN FRIBOURGEOIS, — 25PP
SERVED WITH CRUDITÉS & PAIN AU LAVAIN

SPECIAL SUPPLÉMENT HOUSE STEAK (180GR) GARLIC HERB BUTTER — 19

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

SALADES

SALADE COBB CHICKEN – HAM – GREEN SALAD –
– AVOCADO – TOMATO – EGG & EMMENTALER — 18
SALADE NICOISE CANNED ORTIZ TUNA –
OLIVES – EGG – ONION – BEANS – LETUCCE & TOMATO — 19

PLATS

STEAK FRITES (180 GR) GARLIC HERB BUTTER — 27
CHEESE BURGER — 19
CHICKEN PAILLARD CITRON & ROQUETTE — 20
CONFIT DE CANARD CHOUCROUTE — 26
CATCH OF THE DAY SEASONAL GARNISH — 25
MOULES — 24
🍴 AUBERGINE PROVENÇALE — 19

GARNITURES

🍴 SALADE VERTE — 6
SPINACH À LA CRÈME — 6½
POMMES FRITES — 6
POMMES DE PUREE — 6½
FRENCH BAGUETTE AU BEURRE SALÉ — 6½

PÂTISSERIE & DESSERTS

MACARON PRIX A PARTIR — 2½
MADELEINES (2 PCS) ET LEMON CURD — 6
TARTE AU POMMES — 7
PETIT GATEAU AU CITRON ET MERENQUE — 7
CHEESECAKE COULIS DE FRUITS ROUGES — 7
MOUSSE AU CHOCOLAT AMANDE CROSTILLANT AU SUCRE — 6½
SUPPLEMENT WHIPPED CREAM — 1
COUPE GLACE VANILLE — 3
AFFOGATO GLACE VANILLE ET ESPRESSO — 6½