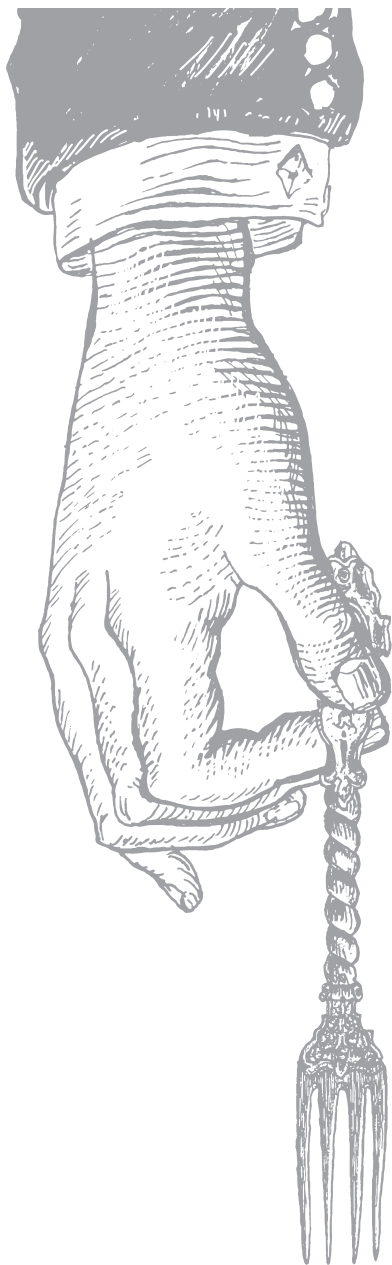




FRANS & YVONNE

de nostalgische keuken

Welkom,

Afhankelijk van het tafeltje waaraan je plaats nam, zit je in de living van Yvonne of in de keuken van Frans. Want deze panden bulken van de verhalen, kostbare herinneringen en geschiedenis.

De naam van ons restaurant is een eerbetoon aan en een knipoog naar de vorige bewoners: Frans & Yvonne. Frans woonde op nummer 58, terwijl buurvrouw Yvonne elke dag de deur van huisnummer 56 achter zich dichttrok.

Wij maken graag samen met jou nieuwe herinneringen. En hoe anders, dan met lekker eten. Chef Peter Van Herck schotelt je smaakvolle gerechten vol kraakverse en seizoensgebonden ingrediënten voor, recht van de Spaanse Jospier®grill.

Warm zal het dus zéker worden. De oven, de sfeer én de herinneringen.

Geniet.

Eventlocatie

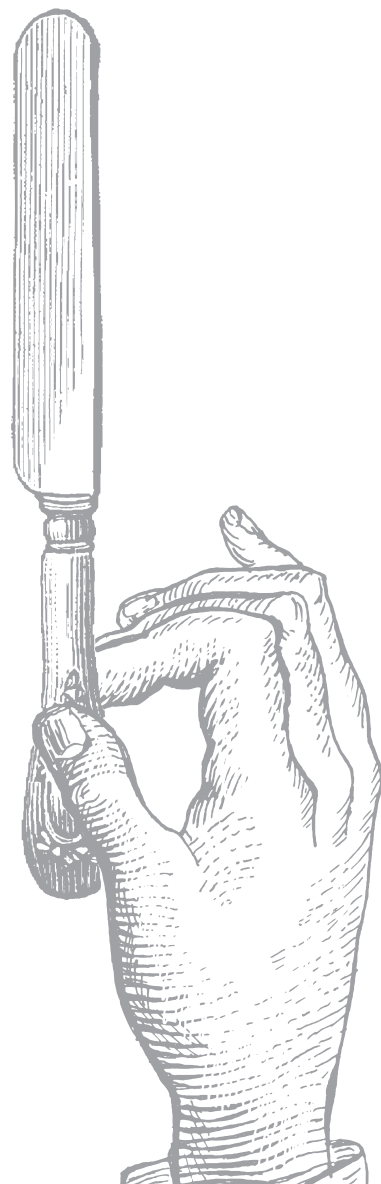
Iets te vieren? De bovenverdieping van Frans & Yvonne leent zich uitstekend voor huwelijks- en communiefeesten, verjaardagen, een familiefeest of jubileum, maar evengoed voor seminars, meetings, brainstormsessies of een privé diner.

Onze evenementenlocatie heeft een capaciteit van vijftig zitplaatsen of zo'n tachtig staanplaatsen.

De ruimte is voorzien van verschillende technische faciliteiten als een beamer, projectiescherm en flipchart.

Spreek ons gerust aan over de verschillende mogelijkheden.

Of stuur een email op **info@fransyvonne.be**



Voorgerechten

- Jamon 'Juviles' (30 maanden gerijpt) - meloen - pergamena di pane 25
 Garnaalkroketten (2 stuks) - gefrituurde peterselie 23 / 1 stuk met garnituur 14
 Kaaskroketjes 'Oud-Brugge' - tomatensalsa 2 stuks 18 / 1 stuk met garnituur 11 🍷
 Duo kaas- garnaalkroket - garnituur van beiden 21
 Scampi's Frans & Yvonne (6 stuks) 25
 Gravad Lax - sinaasappel - rode biet - kruidenmix 23
 Mergpijp gremolata & focaccia 18

Vlees / vis

- Spareribs à la plancha 27
 Steak tartaar (door ons bereid) 28
 Tournedos 29
 Ribeye (door ons geselecteerd ras) 39
 Paardenfilet 36
 Vol au vent van Mechelse koeke & mousseline 27
 Stoofvlees met triple d'Anvers & witloofsla 26
 Paling in 't groen 36
 Scampi's Frans & Yvonne (9 stuks) 34
 Zeebaars - limoen & gember - groene groenten - wilde rijst 35
 Tonijn - gegrilde ratatouille - sauce vierge 36
 Sliptongen met verse tartaar / botersaus 37

Salades & Veggies 🍷

- Gegrilde tonijn - frisse salade - radijs - sojabonen - wasabimayonaise vg 26 / hg 33
 Salade geitenkaas - mesclun - appel - honing - pijnboompitjes vg 18 / hg 24 (suppl. spekjes 4)
 Thai beef salad - rundvlees - mesclun - soja - tomatensalsa vg 21 / hg 27
 Melanzane alla parmigiana vg 18 / hg 24
 Ravioli limone di sorrento - zoetzure ui - venkel vg 18 / hg 24

Bijgerechten

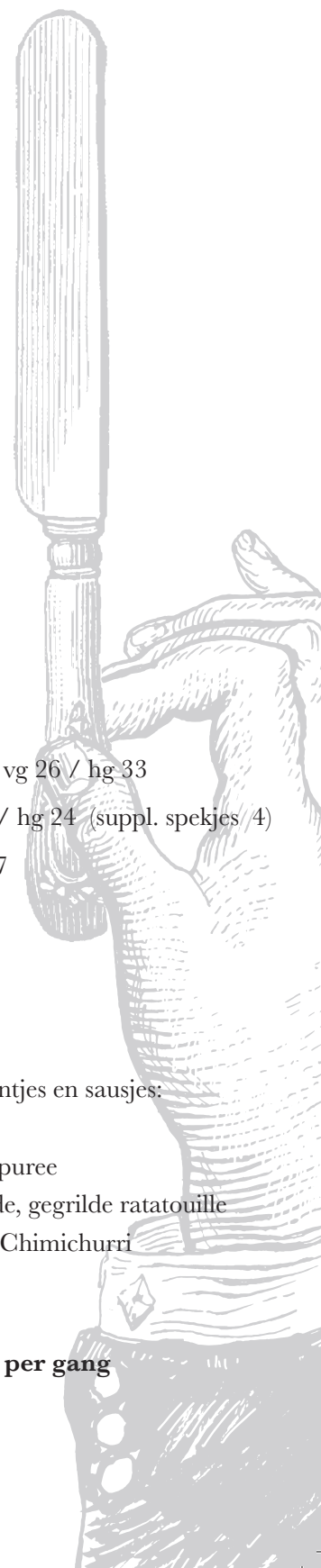
Bij de hoofdgerechten hebt u de keuze uit volgende aardappelgerechten, groentjes en sausjes:

- Verse frietjes, ratte aardappelen, verse kroketjes & verse aardappelpuree
- Gemengde salade, witloofsalade met appel & walnoot, gemarineerde tomatensalade, gegrilde ratatouille
- Zwarte peper, Champignonsaus, Béarnaise, Huisgemaakte kruidenboter, Chimichurri

1 rekening per gezelschap

Gelieve vanaf 6 personen uw keuze te beperken tot 4 gerechten per gang

Allergieën? Vraag ons personeel voor meer info



Voor onze oogappeltjes

- Kinder koninginnenhapje 13
- Kindersteak 14
- Kinderrib 13
- Chickenfingers met appelmoes 12
- Kinderijsje (vanille-ijs & discobolletjes) 8

De zoete zonde

- Sabayon (min. 2 pers.) 15 p.p.
- Rijstpap met bruine suiker 13
- Kolonel 13
- Dame Blanche 2 bollen 9 / 3 bollen 13
- Vanille-ijs met krieken 2 bollen 10/ 3 bollen 14
- Coupé aardbei 2 bollen 11 / 3 bollen 15
- Panna Cotta - ananas - kokos - limoencress 14

