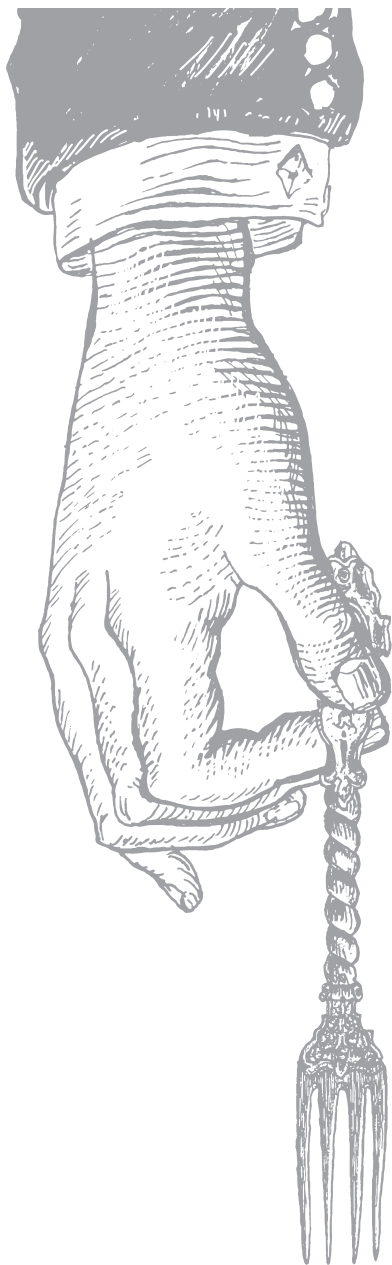




FRANS & YVONNE

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

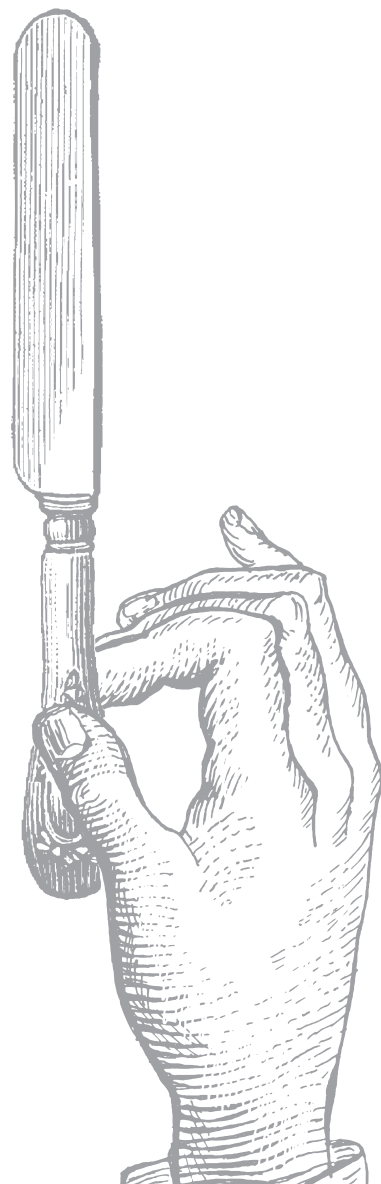
Iets te vieren? De bovenverdieping van Frans & Yvonne leent zich uitstekend voor huwelijks- en communiefeesten, verjaardagen, een familiefeest of jubileum, maar evengoed voor seminars, meetings, brainstormsessies of een privé diner.

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**



Deelhapjes voor bij het aperitief *'Sharing is caring'*

Bordje Jamon & Manchego - Spaanse ham 30 maanden gerijpt - Manchego kaas - olijven	25
Bourgondische bitterballen (6st) Luxe rundsvlees- & stoofvlees balletjes - Kontichse mosterd	18
Goujonettes - Gefrituurde stukjes witvis - verse tartaar	17
Nobashi garnalen (6st) - Gepanneerd in panko - yuzumayo - piment d' espellete - lente ui	19
Empanada 'pulled chicken' (5st) - Creamy bacon - gerookte paprika - gepekeld groenten	21

Voorgerechten

Garnaalkroketten (2st) - gefrituurde peterselie & cocktailsaus	24 / 1st met garnituur	14
Kaaskroketjes 'Oud-Brugge' - tomatensalsa & citrusrème	2 stuks 20 / 1 stuk met garnituur	12
Duo kaas- garnaalkroket - garnituur van beiden		22
Scampi's Frans & Yvonne (6st) - 'Antwarpse' currysaus met een vleugje Elixir 'Vieux Nouveau'		26
St. Jacobsvruchten - kort gebakken coquilles - Schotse Highlander - wortelmousseline		28
Mergpijp gremolata & focaccia - Kontichse mosterd		19
Tataki van tonijn - Saku tonijn - wasabimayonaise - sriracha - wakame - crumble van groene kruiden		26

Vlees / vis

Spareribs à la plancha - traag gegaarde & gelakte 'Duroc' ribbetjes - koude sausjes	29
Steak tartaar (door ons bereid) - Piemontese rund - handgesneden	30
Tournedos - Belgisch witblauw	31
Ribeye - door ons geselecteerd ras	41
Paardenfilet - Argentijnse black beauty	39
Zalmfilet - structuren van prei - crème van doperwt - beurre blanc	31
Vol au Vent van Noordzeevis - Parijse champignons - grijze garnalen	29
Sliptongen met verse tartaar / botersaus - Gebakken in schuimende boter	38
Scampi's Frans & Yvonne (9 stuks) - 'Antwarpse' currysaus met een vleugje Elixir - crispy quinoa - honingtomaat	34

Bijgerechten

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

- Verse frietjes, verse kroketjes & verse aardappelpuree
- Gemengde salade, witloofsalade met appel & walnoot, gemarineerde tomatensalade
- Zwarte peper, Champignonsaus, Béarnaise, 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



De keuken van Yvonne

- Koninginnenhapje van Mechelse koekoek & mousseline 28
- Stoofvlees met triple d'Anvers & witloofsla 27
- Gehaktballetjes met tomatensaus & selder 23
- Melanzane alla parmigiana VR 18 HFD 24

Voor onze oogappeltjes

- Kinder koninginnenhapje 13
- Gehaktballetjes in tomatensaus 12
- Chickenfingers met appelmoes 12
- Kinderijsje (vanille-ijs & discobolletjes) 8

De zoete zonde

- Sabayon 15 pp
- Rijstpap met bruine suiker 13
- Kolonel 13
- Dame Blanche 2 bollen 9 / 3 bollen 13
- Vanille-ijs met warme krieken 2 bollen 10 / 3 bollen 14
- Tarte à tatin met vanille-ijs 15

