

DÉJEUNER

BESCHIKBAAR TOT 17.00 UUR

PÂTISSERIE ET CROISSANTS

CAFÉ GOURMAND 12.50

Drie huisgemaakte lekkernijen – koffie of thee naar keuze

TARTELETTE AU CITRON MERINGUÉE 5.50

TARTELETTE AU MONCHOU 5.50

Monchou – wisselende topping

PÂTISSERIE DU JOUR 6.00

Gebak van de dag

CROISSANTS

CROISSANT – BRIE – HONING – WALNOTEN 7.50

CROISSANT – ZALM – AVOCADOCRÈME 9.50

CROISSANT – ABRIKOZENJAM 4.50

CLUB SANDWICHES

CLUB SANDWICH 15.00

Pulled chicken – eiersalade – tomaat – mosterdmayonaise – bacon – frites

CLUB SANDWICH AMERICAIN 16.00

Rundergehaakt – gruyère – saus Andalouse – tomaat – frites

LES SANDWICHES

PAIN

CROQUE-MONSIEUR 9.00

Gekookte ham – gruyère – bechamelsaus

STEAK TARTARE 16.00

Klassieke steak tartaar (100 gr.) – truffelmayonaise

MORCEAUX DE BOEUF 14.50

Gebakken biefstukpuntjes – paddenstoelen – ui – pepermayonaise
Supplement gebakken gamba's + € 5,-

SPIANATA ROMANA 13.50

Spianata Romana – brie – olijventapenade

BOULET À LA LIEGEOISE 13.50

Luikse gehaktballetjes – brood of frites

CARPACCIO 16.00

Gerookte rundermuis – croutons – Comté – pepermayonaise

OEUF BÉNÉDICTINE 11.50

Getoast brioche brood – gepocheerd ei – Hollandaisesaus – ham of zalm

PAIN AU CHÈVRE 13.00

Geitenkaas uit de oven – abrikozen jam

FROMAGE À LA CRÈME 10.00

Bieslookroomkaas met keuze uit naturel, gekookte ham (+ € 3,-) of zalm (+ € 4,-)

RILLETES DE MAQUEREAU FUMÉ 13.00

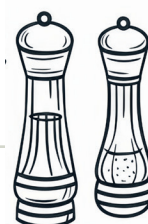
Makreel – mierikswortel – bieslook crème fraîche

RILLETES DE SAUMON FUMÉ 14.50

Zalm – dragon – mosterd – kappertjes

OMELETTE AU CHOIX 9.50

Keuze uit: naturel, gekookte ham (+ € 3,-) of zalm (+ € 4,-)



DÉJEUNER

SOUPES & CROQUETTES

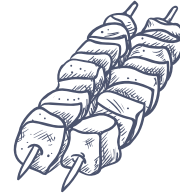
CROQUETTES DE CREVETTES Garnalenkroketten – remouladesaus	16.50
CROQUETTES DE VEAU Kalfskroketten – mosterdmayonaise	14.00
SOUPE À L'OIGNON Franse uiensoep – gruyère crouton	7.50
SOUPE DE CHOU-FLEUR Bloemkoolsoep – beurre noisette – gruyère crouton	7.50
SOUPE DE POISSON Gebonden vissoep – gruyère crouton	9.00

PLAT DU JOUR V.A. Wisselende dagschotel	22.50
QUICHE Seizoensgebonden vegetarische quiche	14.50
VOL AU VENT Kippenragout – paddenstoelen – brood of friet	14.50

SALADES

GESERVEERD MET BROOD EN BOTER

SALADE TERRE Gebakken biefstukpuntjes – pepermayonaise Supplement gebakken gamba's + € 5,-	19.50
SALADE CHÈVRE Geitenkaas – abrikozenjam	18.50
SALADE NIÇOISE Tonijn – ansjovis – ei – sperziebonen – tomaat – olijven	19.50



PLATS PRINCIPAUX

GESERVEERD MET FRITES EN REMOULADESAUS

STEAK TARTARE Klassieke steak tartaar (180gr.)	24.00
POUSSIN Klein kippetje – dragon – sinaasappel – Bearnaisesaus	22.00
STEAK FRITES Diamanthaas met keuze uit: Bearnaise-, peper- of roquefortsaus	24.00
FILET MIGNON Ossenhaas (180 gr.) met keuze uit: Bearnaise-, peper- of roquefortsaus Supplement gebakken eendenlever + € 10,-	34.50
MORUE ET RAIE Kabeljauwfilet – brandade van rog vleugel – prei – rucola – beurre noisette – beurre blanc	24.50
TARTELETTE DE POMME DE TERRE Aardappel – paddenstoelen – vergeten groenten – schorseneer crème – beurre blanc – beurre noisette	21.00



APÉRO

DETT PLATS

BORRELHAPJES GEHELE DAG VERKRIJGBAAR

VIANDE

CROQUETTES DE VEAU 9.50
Kalfskroketjes – mosterdmayonaise, 6 st.

OEUF MAYONNAISE 8.00
Halfzacht gekookte eitjes – gekonfijte paprikamayonaise – gedroogde coppa di parma

ESCARGOTS 14.50
Slakken – brood – kruidenboter, 6 st.

VOL AU VENT 14.50
Kippenragout – paddenstoelen – brood of frites

BOULET À LA LIEGEOISE 13.50
Luikse gehaktballetjes – brood of frites

CHARCUTERIE 9.50
Vleeswaren – cornichons – brood



POISSON

HUITRES 12.60
Special geay nr. 3 oesters – Franse topping – citroen (vanaf 3 st.)

LES CALAMARS 9.50
Gefrituurde inktvisringen – remouladesaus – citroen, 9 st.

CROQUETTES DE CREVETTES 9.50
Garnalenkroketjes – remouladesaus – citroen, 6 st.

VÉGÉTARIEN

OLIVES 5.50
Zoete olijven

PAIN AVEC BEURRE ET TAPENADE 8.00
Brood – gezouten boter – olijventapenade

CROQUETTES AU CHÈVRE 9.50
Geitenkaaskroketjes – abrikozenjam, 6 st.

FRITES MAISON 7.50
Franse frites – gruyère – truffelmayonaise

CAMEMBERT 13.50
Honing – tijm – brood – cornichons

ASSIETTE DE FROMAGES 17.50
Vijf Franse kazen van kaashandel de Brink

MIXTE

APERITIF MIXTE 13.50
Gemengde kroketjes – inktvisringen – remouladesaus – citroen, 10 st.

PLANCHE 22.00
Franse borrelplank



DINER

DINER VAN 17.00 - 21.30 UUR

MENU SURPRISE - VERRASSINGSMENU

Laat u verrassen door de chef met een door hem uitgekozen 3 of 4 gangenmenu van de week, het menu blijft uiteraard een verrassing!

VERRASSINGSMENU 3 GANGEN
VERRASSINGSMENU 4 GANGEN

47.50
52.50

Twijfelt u over de wijnen in onze wijnkaart? Vraag onze sommelier naar de beste keuze speciaal op maat voor uw gerechten, voor elk budget!

ENTREES

BESCHIKBAAR VANAF 17.00 UUR

VIANDE

CRÈME BRÛLÉE Ganzenlever – toast – uienchutney	17.50
STEAK TARTARE Klassieke steak tartaar (100 gr.)	16.00
CARPACCIO DE BOEUF Gerookte rundermuis – croutons – Comté – pepermayonaise	16.00
MARBRÉ DE CANARD Gerookte eendenborstfilet – eendenrilette – eendenlever – uienchutney	16.00



VÉGÉTARIEN

SOUPE À L'OIGNON Franse uiensoep – gruyère crouton	7.50
SOUPE DE CHOU-FLEUR Bloemkoolsoep – Beurre noisette – gruyère crouton	7.50
BAVAROIS À POTIMARRON Pompoen – paddenstoelen – wortel – duindoornbes – geitenkaas	14.50
CROQUETTE DE CHOU-FLEUR Bloemkoolkroket – zwarte knoflookmayonaise – kruiden	14.50

POISSON

HUITRES Special geay nr. 3 oesters – Franse topping – citroen (vanaf 3 st.)	12.60
BLINI'S Paling – forel – mierikswortel – crème fraîche – bieslook	17.50



DINER

PLATS PRINCIPAUX

VIANDE

POUSSIN Klein kippetje – dragon – sinaasappel – Bearnaisesaus – frites	22.00
STEAK TARTARE Klassieke steak tartaar (180 gr.) – frites	24.00
STEAK FRITES Diamanthaas met keuze uit: Bearnaise-, peper- of roquefortsaus Supplement gebakken eendenlever + € 10,-	24.00
QUEUE DE VEAU Kalfssukade – zwezerik – jus de veau	24.00
MAGRET DE CANARD Eendenborstfilet – cognac jus	24.50
FILET MIGNON Ossenhaas (180 gr.) met keuze uit: Bearnaise-, peper- of roquefortsaus Supplement gebakken eendenlever + € 10,-	34.50



SUPPLEMENTS

FRANSE FRITES Remouladesaus	3.00
AARDAPPELTJES La Ratte aardappels	3.00
GROENTES Seizoensgroenten	3.00
SALADE Frisse groene salade	3.00
GAMBA'S Gebakken gamba's, 5 st.	5.00
FOIE DE CANARD Eendenlever	10.00

BISTRO SPECIALS

PLAT DU JOUR V.A. Wisselende dagschotel	22.50
CÔTE DE BOEUF 600/700 GR. Café de Paris boter – pepersaus, per 2 pers.	38.00 P.P.

POISSON

MORUE ET RAIE Kabeljauwfilet – brandade van rogyleugel – prei – rucola – beurre noisette – beurre blanc	24.50
MARMITE DE PECHEUR Gebonden vissoep – vis – schaal- en schelpdieren	27.50
SARDINES PAPILLON Gevlinderde sardines – ratatouille – doperwten crème – dragon	24.50

VÉGÉTARIEN

TARTELETTE DE POMME DE TERRE Aardappel – paddenstoelen – vergeten groenten – schorseneer crème – beurre blanc – beurre noisette	21.50
---	-------

DESSERTS

CAFÉ GOURMAND Drie huisgemaakte lekkernijen – koffie of thee naar keuze	12.50
CRÈME BRULÉE Earl grey	12.50
PARIS BREST Crème duchesse – hazelnootpraline – pâte à choux	12.50
PARFAIT D'OLIVE Olijfolie parfait – zeezout – hazelnootmeringue – gesuikerde noten – pruimen	12.50
CRÊPE SUZETTE Sinaasappel – caramel – tonkabonenijis	12.50
ASSIETTE DES FROMAGES Vijf Franse kazen van kaashandel de Brink	17.50

