

DÉJEUNER

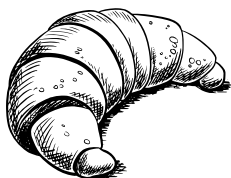
BESCHIKBAAR TOT 17.00 UUR

PÂTISSERIE ET CROISSANTS

CAFÉ GOURMAND Drie huisgemaakte lekkernijen – koffie of thee naar keuze	12.50
TARTE AU CITRON MERINGUÉE Citroentaart met meringue schuim	5.50
TARTE AUX POMMES Appelkruimeltaart	5.50
PÂTISSERIE DU JOUR Gebak van de dag	6.00

PETIT-DÉJEUNER

CROISSANT OF TOAST	
AARDBEIENJAM	4.50
ROEREI Keuze uit: naturel, gekookte ham (+ € 3,-) of zalm (+ € 4,-)	8.50



SANDWICHES

CLUB SANDWICH Pulled chicken – eiersalade – tomaat – mosterdmayonaise – bacon – frites	16.50
CLUB SANDWICH HAMBURGER Runderhamburger – gruyère – saus Andalouse – tomaat – frites	16.50

LES SANDWICHES

PAIN

CROQUE-MONSIEUR Gekookte ham – gruyère – bechamelsaus	9.00
STEAK TARTARE Klassieke steak tartaar (100 gr.) – truffelmayonaise	16.00
MORCEAUX DE BOEUF Gebakken biefstukpuntjes – paddenstoelen – ui – pepermayonaise Supplement gebakken gamba's + € 5,-	14.50
BOULET À LA LIEGEOISE Luikse gehaktballetjes – brood of frites	13.50
CARPACCIO Gerookte rundermuis – Comté – pepermayonaise	16.00
OEUF BÉNÉDICTINE Getoast brioche brood – gepocheerd ei – Hollandaisesaus – ham of zalm	11.50
PAIN AU CHÈVRE Geitenkaas uit de oven – abrikozen jam	13.00
RILLETES DE MAQUEREAU FUMÉ Makreel – mierikswortel – bieslook crème fraîche	13.00
RILLETES DE SAUMON FUMÉ Zalm – dragon – mosterd – kappertjes	14.50
OMELETTE AU CHOIX Keuze uit: naturel, gekookte ham (+ € 3,-) of zalm (+ € 4,-)	9.50



DÉJEUNER

SOUPES & CROQUETTES

CROQUETTES DE CREVETTES Garnalenkroketten – remouladesaus	15.00
CROQUETTES DE BOEUF Runderkroketten – mosterdmayonaise	14.00
SOUPE À L'IGNON Franse uiensoep – gruyère crouton	7.50
BISQUE Huisgetrokken bisque – brood – boter	9.00

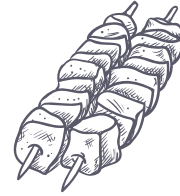
PLAT DU JOUR V.A. 22.50
Wisselende dagschotel

RAGOÛT DE CHAMPIGNONS 14.50
Paddenstoelen – brood of frites

SALADES

GESERVEERD MET BROOD EN BOTER

SALADE TERRE 19.50 Gebakken biefstukpuntjes – pepermayonaise Supplement gebakken gamba's + € 5,-
SALADE CHÈVRE 18.50 Warme geitenkaas – abrikozenjam
SALADE NIÇOISE 19.50 Tonijn – ansjovis – ei – haricots verts – aardappel – rode ui – tomaat – olijven



PLATS PRINCIPAUX

GESERVEERD MET FRITES EN REMOULADESAUS

STEAK TARTARE 24.00 Klassieke steak tartaar (180gr.)
POUSSIN 22.00 Klein kippetje – dragon – sinaasappel – Bearnaisesaus
STEAK FRITES 24.00 Diamanthaas met keuze uit: Bearnaise-, peper- of roquefortsaus
FILET MIGNON 34.50 Ossenhaas (180 gr.) met keuze uit: Bearnaise-, peper- of roquefortsaus Supplement gebakken eendenlever + € 10,-
BAR PAPILLON 24.50 Gevlinderde zeebaars – ratatouille
GNOCCHI PARISIENNE 21.00 Franse gnocchi – saus van Mourille – groene asperges – Comté



APÉRO

DETT PLATS

BORRELHAPJES GEHELE DAG VERKRIJGBAAR

VIANDE

PETITES CROQUETTES DE BOEUF Rundvleesbitterballen – mosterdmayonaise, 8 st.	10.00
OEUF MAYONNAISE Halfzacht gekookte eitjes – remouladesaus – cornichons	8.00
ESCARGOTS Slakken – brood – kruidenboter, 6 st.	14.50
BOULET À LA LIEGEOISE Luikse gehaktballetjes – brood of frites	13.50
TOAST AU JAMBON SERRANO Knoflooktoast – tomaat – serranoham, 4 st.	12.00



POISSON

HUITRES Special geay nr. 3 oesters – Franse topping – citroen (vanaf 3 st.)	12.60
LES CALAMARS Gefrituurde inktvisringen – remouladesaus – citroen, 8 st.	9.50
CREVETTES FRITES Gefrituurde garnalen – remouladesaus – citroen, 8 st.	9.50

VÉGÉTARIEN

OLIVES Zoete olijven	5.50
PAIN AVEC BEURRE ET TAPENADE Brood – gezouten boter – olijventapenade	8.00
CROQUETTES AU CHÈVRE Geitenkaaskroketjes – abrikozenjam, 8 st.	10.00
RAGOÛT DE CHAMPIGNONS Paddenstoelen – brood of frites	14.50
FRITES MAISON Franse frites – gruyère – truffelmayonaise	7.50
CAMEMBERT Truffel – brood	14.50
ASSIETTE DE FROMAGES Vijf Franse kazen van kaashandel de Brink	17.50

MIXTE

APERITIF MIXTE Gemengde bittergarnituur – remouladesaus – mostermayonaise – citroen, 12 st.	14.50
PLANCHE Franse borrelplank	24.00



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 maand, het menu blijft uiteraard een verrassing!

VERRASSINGSMENU 3 GANGEN	47.50
VERRASSINGSMENU 4 GANGEN	54.50

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

STEAK TARTARE Klassieke steak tartaar (100 gr.)	16.00
CARPACCIO DE BOEUF Gerookte rundermuis - croutons - Comté - pepermayonaise	16.00
ESCARGOTS Slakken - brood - kruidenboter, 6 st.	14.50



VÉGÉTARIEN

SOUPE À L'OIGNON Franse uiensoep - gruyère crouton	7.50
BRIE DE MEAUX Mousse van brie de meaux - walnoot - peer - brood	14.50
ARTICHAUT Artisjok - geitenkaascrème - gemarineerde paddenstoelen - brioche	14.50

POISSON

HUITRES Special geay nr. 3 oesters - Franse topping - citroen (vanaf 3 st.)	12.60
COQUES Kokkels - witte wijn - groene kruiden - brood	16.50
PLATEAU DE POISSONS (vanaf 2 pers. prijs is p.p.) Diverse vissoorten vanaf 2 personen	17.00



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
NAVARIN D'AGNEAU Lamsstooftpot – groenten – aardappel	24.00
FILET MIGNON Ossenhaas (180 gr.) met keuze uit: Bearnaise-, peper- of roquefortsaus Supplement gebakken eendenlever + € 10,-	34.50

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

BAR PAPILLON Gevlinderde zeebaars – ratatouille	24.50
BOUILLABAISSÉ Vissoep – schaal- en schelpdieren	24.50

VÉGÉTARIEN

GNOCCHI PARISIENNE Franse gnocchi – saus van Mourille – groene asperges – Comté	21.00
---	-------



SUPPLÉMENTS

POMMES FRITES Remouladesaus	3.00
VÉGÉTALES Seizoensgroenten	3.00
SALADE Frisse groene salade	3.00
GAMBA'S Gebakken gamba's, 5 st.	5.00
FOIE DE CANARD Eendenlever	10.00

DESSERTS

CAFÉ GOURMAND Drie huisgemaakte lekkernijen – koffie of thee naar keuze	12.50
CRÈME CARAMEL Pudding – caramelsaus – rabarber	12.50
MOUSSE AU CHOCOLAT Madeleine – chocolademousse – caramel sinaasappelsaus – pernod	12.50
BONBON AU MASCARPONE Mascarpone – limoen – basilicumijds	12.50
ASSIETTE DE FROMAGES Vijf Franse kazen van kaashandel de Brink	17.50

