

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
THON Tonijnsalade – bieslook – rode ui – kappertjes	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

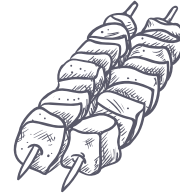
PLAT DU JOUR V.A. 22.50
Wisselende dagschotel

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
BAVETTE DE BOEUF 25.50 Bavette – stroganoffsaus Supplement gebakken eendenlever + € 10,-
PALETTE DE PECHEUR 29.50 Diverse vissoorten – garnalensaus
RAVIOLES 22.50 Ravioli – paddenstoelen – truffel – morillesaus



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
BRUSCHETTA Knoflooktoast – tomaat, 4 st. Supplement serranoham + € 6,-	10.00



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 Honing – 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
ROULLAUX DE CANARD ET TRUITE Gerookte eendenborst – rilette van forel – balsamico	16.00



VÉGÉTARIEN

SOUPE À L'OIGNON Franse uiensoep – gruyère crouton	7.50
BRIE DE MEAUX Mousse van brie de meaux – walnoot – peer – brood	14.50
CARPACCIO DE BETTERAVE JAUNE Gepofte gele biet – geitenkaasbavarois – notencrunch	14.50

POISSON

HUITRES Special geay nr. 3 oesters – Franse topping – citroen (vanaf 3 st.)	12.60
BALLOTINE DE POISSON Gepocheerde witvis – zalmousse – spinazie – ricotta	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
BAVETTE DE BOEUF Bavette – stroganoffsaus Supplement gebakken eendenlever + € 10,-	25.50
ENTRECÔTE Entrecôte – gecaramelliseerde rode ui – chimichurri	32.50

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

PALETTE DE PECHEUR Diverse vissoorten – garnalensaus	29.50
BOUILLABAISSÉ Vissoep – schaal- en schelpdieren	24.50

VÉGÉTARIEN

RAVIOLÉS Ravioli – paddenstoelen – truffel – morillesaus	22.50
--	-------



SUPPLÉMENTS

POMMES FRITES Remouladesaus	3.00
VÉGÉTABLES 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

TARTE AUX FRUITS DE SAISON Minidessert – slobodem – crème Suisse – seizoensfruit	9.50
CAFÉ GOURMAND Drie huisgemaakte lekkernijen – koffie of thee naar keuze	12.50
CRÈME BRÛLÉE Crème brûlée – perzik	12.50
MOUSSE AU CHOCOLAT Madeleine – chocolademousse – caramel sinaasappelsaus – pernod	12.50
GÂTEAU AUX FRAISES aardbeienecake – basilicumgel – aardbei-basilicumijds	12.50
ASSIETTE DE FROMAGES Vijf Franse kazen van kaashandel de Brink	17.50

