DÉJEUNER

BESCHIKBAAR TOT 17.00 UUR

PATISSERIE ET CROISSANTS

CAFÉ GOURMAND 12.50
Drie huisgemaakte lekkernijen – koffie of thee naar keuze

TARTE AU CITRON MERINGUÉE 5.50
Citroentaart met meringue schuim

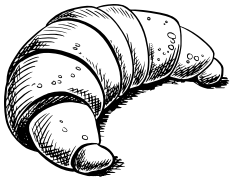
TARTE AUX POMMES 5.50
Appelkruimeltaart

PÂTISSERIE DU JOUR 6.00
Gebak van de dag

PETIT-DÉJEUNER

CROISSANT

AARDBEIENJAM 4.50



SANDWICHES

CLUB SANDWICH 16.50
Kipsalade – eiersalade – tomaat – bacon – mosterdmayonaise – frites

CLUB SANDWICH HAMBURGER 18.50
Runderhamburger – gruyère – tomaat – saus Andalouse – frites



LES SANDWICHES

PAIN

CROQUE-MONSIEUR 12.50
Gekookte ham – gruyère – crème fraîche

STEAK TARTARE 17.00
Klassieke steak tartaar (100 gr.) – truffelmayonaise

MORCEAUX DE BOEUF 15.50
Gebakken biefstukpuntjes – paddenstoelen – ui – pepermayonaise
Supplement gebakken gamba's + € 5,–

BOULET À LA LIEGEOISE 15.00
Luikse gehaktballetjes – brood of frites

CARPACCIO 16.00
Gerookte rundermuis – Parmezaanse kaas – pepermayonaise

OEUF BÉNÉDICTINE 11.50
Getoast brioche brood – gepocheerd ei – hollandaisesaus – ham of zalm (+ € 4,–)

PAIN AU CHÈVRE 14.00
Geitenkaas uit de oven – cranberry compote

THON 14.00
Tonijnsalade – bieslook – rode ui – kappertjes – olijven

RILLETTES DE CANARD 15.50
Eend – mayonaise – crème fraîche – bieslook – knoflook

RAGOÛT DE CHAMPIGNONS 15.50
Bospaddenstoelen – room – gruyère – tijm – knoflook – brood of frites

OMELETTE AU CHOIX 9.50
Keuze uit: naturel, gekookte ham (+ € 3,–) of zalm (+ € 4,–)

DÉJEUNER

SOUPES & CROQUETTES

CROQUETTES DE CREVETTES 16.00
Garnalenkroketten – citroen – remouladesaus

CROQUETTES DE BOEUF 14.00
Runderkroketten – mosterdmayonaise

SOUPE À L'OIGNON 11.50
Franse uiensoep – gruyère crouton

SALADES

GESERVEERD MET BROOD EN BOTER

SALADE TERRE 19.50
Gebakken biefstukpuntjes – ui – bospaddenstoelen – pepermayonaise
Supplement gebakken gamba's + € 5,–

SALADE FROMAGE 18.50
Gefrituurde camembert – cranberry compote

SALADE CAESAR 19.50
Kippendijen – ansjovis – ei – Parmezaanse kaas – croutons





PLATS PRINCIPAUX

PLAT DU JOUR vanaf 22.50
Wisselende dagschotel

STEAK TARTARE 25.50
Klassieke steak tartaar (180gr.) met brood of frites

POUSSIN 25.50
Gevlinderd kippetje – harissa – haricot blanc

STEAK FRITES 25.50
Diamanthaas met keuze uit: bearnaise–, peper– of roquefortsaus
Supplement gebakken eendenlever + € 10,–

CIVET DE CERF 25.50
Stoofschotel van hert – aardappel – meloesui – wortelmix

FILET DE BAR 26.50
Zeebaarsfilet – antiboise – paprika–tomaatsaus – venkel

RAVIOLES DU DAUPHINÉ 24.50
Ravioli – spinazie ricotta – bospaddenstoelen – pompoen geitenkaas – citroen ricotta – parmezaanse kaas



APÉRO

PETIT PLATS

BORRELHAPJES GEHELE DAG VERKRIJGBAAR

VIANDE

PETITES CROQUETTES DE BOEUF 12.00
Rundvleesbitterballen – mosterdmayonaise, 8 st.

BRIOCHE 10.50
Briochetoast – huisgemaakte toppings, 3 st.

ESCARGOTS 14.50
Slakken – brood – kruidenboter, 6 st.

BOULET À LA LIEGEOISE 15.00
Luikse gehaktballetjes – brood of frites

POISSON

HUITRES p.st. 4.20
Franse nr. 3 oester – mignonette – citroen

OEUF MAYONNAISE 6.00
Drie halve eitjes – ansjovis – mayonaise

LES CALAMARS 9.50
Gefrituurde inktvisringen – remouladesaus – citroen, 8 st.

CREVETTES FRITES 14.40
Gefrituurde garnalen – remouladesaus – citroen, 8 st.



VÉGÉTARIEN

OLIVES 5.50
Zoete olijven

CACAHUÈTES MAISON 3.50
Huisgekruide pinda's

PAIN AVEC BEURRE ET TAPENADE 8.00
Brood – gezouten boter – tapenade noir

CROQUETTES AU CAMEMBERT 11.20
Camembert kroketjes – cranberry compote, 8 st.

RAGOÛT DE CHAMPIGNONS 15.50
Bospaddenstoelen – room – gruyère – tijm – brood of frites

FRITES MAISON 7.50
Franse frites – gruyère – truffelmayonaise

CAMEMBERT 16.50
Honing – tijm – brood

ASSIETTE DE FROMAGES 17.50
Vijf Franse kazen van kaashandel de Brink

MIXTE

APERITIF MIXTE 16.50
Gemengde bittergarnituur – remouladesaus – mostermayonaise – citroen, 12 st.

PLANCHE 28.50
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 maand, het menu blijft uiteraard een verrassing!

VERRASSINGSMENU 3 GANGEN	47.50
VERRASSINGSMENU 4 GANGEN	54.50

Kaasplank in plaats van dessert + € 5,–
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 17.00
Klassieke steak tartaar (100 gr.)

FOIE DE POULET 15.50
Parfait van kippenlever – rode uienchutney – brioche

ESCARGOTS 14.50
Slakken – brood – kruidenboter, 6 st.

TERRINE DE CAMPAGNE 16.50
Huisgemaakte varkensterrine – groene peper – cornichons – Franse mosterd – brood

VÉGÉTARIEN

SOUPE À L'OIGNON 11.50
Franse uiensoep – gruyère – brood

COURCHE BUTTERNUT 15.50
Geblakerde pompoen – vinaigrette – ei – croutons

POISSON

OEUF MAYONNAISE 6.00
Drie halve eitjes – ansjovis – mayonaise

CARPACCIO DE COQUILLES 16.50
Coquilles – venkel – piment d'Espelette mayonaise

"ENTRÉE DU CHEF"

LAAT U VERRASSEN

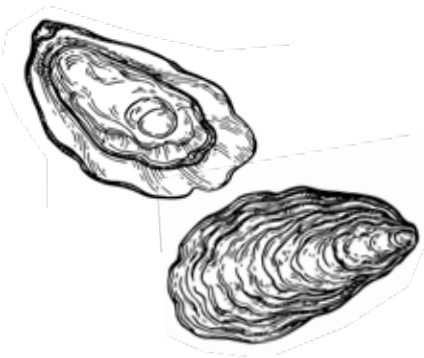
VERSCHILLENDE KLEINE VOORGERECHTJES OP TAFEL OM TE DELEN

(vanaf 2 personen) p.p. 17.50

HUÎTRES

CLASSIQUE p.st. 4.20
Franse nr. 3 oester – mignonette – citroen

GRATINÉES p.st. 4.90
Gegratineerde Franse nr. 3 oester – hazelnoot – tijm – panko



DINER

PLATS PRINCIPAUX

VIANDE

POUSSIN 25.50
Gevlinderd kippetje – harissa – haricot blanc

STEAK TARTARE 25.50
Klassieke steak tartaar (180 gr.)

STEAK FRITES 25.50
Diamanthaas met keuze uit: bearnaise-, peper- of roquefortsaus
Supplement gebakken eendenlever + € 10,-

CIVET DE CERF 25.50
Stoofschotel van hert – aardappel – meloesui – wortelmix



SUPPLEMENTS

POMMES FRITES 3.00
Remouladesaus

VÉGETABLES 3.00
Seizoensgroenten

SALADE 3.00
Sla – dressing

PURÉE DE POMMES DE TERRE 3.00
Aardappelpuree

FOIE DE CANARD 10.00
Eendenlever

BISTRO SPECIALS

PLAT DU JOUR vanaf 22.50
Wisselende dagschotel

CÔTE DE BOEUF 600/700 GR. p.p. 38.00
Café de Paris boter – pepersaus, per 2 pers.

TOURNEDOS CLASSIQUE 34.50
Pepersaus – 200 gr.
ROSSINI supplement gebakken eendenlever + € 10,-

POISSON

FILET DE BAR 26.50
Zeebaarsfilet – antiboise – paprika-tomaatsaus – venkel

BOUILLABAISSE 26.50
Vissoep – schaal- en schelpdieren

VÉGÉTARIEN

RAVIOLES DU DAUPHINÉ 24.50
Ravioli – spinazie ricotta – bospaddenstoelen –
pompoen geitenkaas – citroen ricotta – Parmezaanse kaas

STEAK DE CÉLERI-RAVE 23.50
Knolselderijsteak – rode kool – groentejus – pommes duchesse

DESSERTS

CAFÉ GOURMAND 12.50
Drie huisgemaakte lekkernijen – koffie of thee naar keuze

PROFITEROLE 14.50
Craquelin soes – vanille-ijs – warme chocoladesaus

MOUSSE AU CHOCOLAT 14.50
Chocolademousse – gerookte Maldon zout – picholine olie

POIRE POCHÉE 14.50
Gepocheerde peer – amandelspijs – perensorbetijs – sloffenbodem

ASSIETTE DE FROMAGES 17.50
Vijf Franse kazen van kaashandel de Brink