Bistro

FRANS

WEESP

ONTBIJT

08:30 - 11:30

Pain au Chocolat 3

Croissant Traditionnel (v) 3.5
Met roomboter en jam

Croissant Artisanal (v) 5.5
Met mascarpone en rood fruit

Croissant de Paris (v) 5.5
Met warme chocolade en slagroom

Petit Déjeuner 10.5
Getoaste brioche met spiegelei, kaas, ham, jam, boter en verse jus d'orange

Omelette Française au Bacon 12.5
Luchtige Franse omelet met knapperige bacon en maple syrup, geserveerd op brioche

BRUNCH

10:30 - 15:00

Brioche Pain Perdu (v) **11.5**
Wentelteefjes van brioche met gezouten karamel en room

Croque Monsieur **12.5**
Royale Franse tosti met ham, Gruyère en bechamel
– *supplement spiegelei, Croque Madame + 1.5*

Oeufs Bénédictine (v) **12.5**
Gepocheerde eieren met Hollandaise en avocado op brioche – *supplement ham of rivierkreeftjes + 4.5*

Tartine Avocat (v) **16.5**
Avocado op zuurdesembrood met buffelmozzarella, veldsla, gepofte cherrytomaat en balsamico

Pain Steak aux Champignons (vegetarisch 14.5) **21.5**
Getoast zuurdesembrood, gebakken steak en paddenstoelen, gepekelde eierdooier en Parmezaan

POUR LA TABLE - TO SHARE 11:30 - 16:30

Gillardeau 4.5
Franse oester met mignonette, per stuk

Oeuf Mayonaise (v) 4.5
Marigold ei – *supplement verse truffel + 6.5*

Olijven (v) 5.5
Gemarineerde Provençaalse olijven

Jambon de Bayonne 13M IGP 8.5
Fijn gerijpte Bayonne ham (13 maanden), intens van smaak en subtiel zout

Sardine à l'Huile 9.5
Sardines in olijfolie met knoflook, citroen, peterselie en toast

Escargots 13
6 Slow Escargots uit de oven met kruidenboter, geserveerd met stokbrood

Artichaut Barigoule 13.5
Artisjok gestoofd in witte wijn met venkel, knoflook en verse kruiden, geserveerd met zuurdesem

Camembert (v) 13.5
Uit de oven, met walnoot, honing en rozemarijn, geserveerd met brood

Pâté de Campagne Maison 14.5
Huisgemaakte paté met toast en garnituur

Plateau de Fromages (v) 15
Kazen van Pronk met appelstroop en notenbrood

LUNCH & BRASSERIE

11:30 - 15:00

Soupe à l'Oignon (v) **13.5**
Franse uiensoep met Gruyère

Bouillabaisse Moderne **21.5**
Zuid-franse visoep met rouille en toast

Salade César **17**
Romaine sla met kip, bacon, ei en ansjovis

Salade de Chèvre Chaud (v) **19**
Warme geitenkaas met gepofte bietjes,
gekarameliseerde walnoten, honing en balsamico

Oeuf Parfait au Saumon Fumé **17.5**
63 graden ei met gerookte zalm, beurre blanc met
citroen en dragon, krokante aardappel en toast

Ratatouille en Croute (v) **19.5**
Franse ratatouille in bladerdeeg met mousseline

Ravioli aux Cèpes (v) **21**
Ravioli gevuld met eekhoorntjesbrood, met beurre
blanc en peterselie – *supplement escargots + 5*

Steak Tartare "Signature" **21.5**
Klassiek op smaak gebracht, geserveerd met getoast
zuurdesembrood

Poulet Rôti "Parisienne" **23.5**
Langzaam gegaarde poussin met romige truffel puree,
heldere madeira jus en frisse salade

Allergieën en/of dieetwensen? Laat het ons weten!

SIDES

11:30 - 15:00

Pain & Beurre Stokbrood met kruidenboter **5**
Salade Verte Knapperige sla met vinaigrette maison **5**
Franse aardappeltjes Gebakken in roomboter **5**

MENU ENFANTS

10:30 - 15:00

Petit Croque (v) **5.5**
Mini croque monsieur met kaas of ham en kaas

Pain Perdu (v) **8.5**
Wentelteefjes van brioche met vers fruit en slagroom

Mini Poulet Rôti (vanaf 11:30) **12.5**
Langzaam gegaarde kippendij met roomboter aardappeltjes, worteltjes en appelmoes

DESSERT

11:30 - 15:00

Smits Delicious bonbons **4.5**
Met diverse vullingen, 3 stuks

Boule de glace à la vanille **5**
Bolletje vanille ijs met slagroom en discodip

Glacé Vanille & Grand Marnier **6.5**
Bolletje vanille ijs met karamel van Grand Marnier en krokante amandel

Crème Brûlée **7.5**
Zijdezachte vanille custard met een gekarameliseerde suikerlaag

Grande Mousse au Chocolat “Noir” **9.5**
Pure chocolademousse met sinaasappel en een vleugje zeezout

APERITIF

La Petite Bulle, Brut Bouvet Ladubay 7.5 | 36
Levendig – Brioche – Fruitig
Loire, Frankrijk

Blanc de Blancs Bouché 80
Elegante mousse – Honing – Citrusfruit
Champagne, Frankrijk

Crémant Extra – *Vin Nature* 45
Citrus – Witte bloemen – Mineraal
Elzas, Frankrijk

VINS ORANGES

Gérard Bertrand, Orange Gold Bio 46
Fris – Abrikoos – Honing
Languedoc, Frankrijk

Badinerie, Auxerois – *Vin Nature* 46
Abrikoos – Walnoot – Honing
Elzas, Frankrijk

VINS ROSÉS

By Chloé, Rosé Souvenir 6.5 | 31
Fris – Aardbei – Verkwikkend
Provence, Frankrijk

Babuska, Syrah – *Vin Nature* 39
Bramen – Peper – Viooltjes
Rousillon, Frankrijk

VINS BLANCS

Beranger, Viognier 6.5 | 33
Bloemig – Perzik – Rijke afdronk
Languedoc, Frankrijk

Les Parcelles, Touraine Sauvignon 7.5 | 35
Fris – Kruisbes – Kruidig
Loire, Frankrijk

Laroche, Chardonnay de La Chevalière 7.5 | 38
Rijk – Vanille – Houtgerijpt
Languedoc, Frankrijk

Cante Renard, Vermentino/Picpoul – *Vin Nature* 8 | 41
Tropisch fruit – Bloemig – Frisse zuurgraad
Languedoc, Frankrijk

A Griffes Acerees, Riesling – *Vin Nature* 44
Citroen – Groene appel – Natte steen
Montlouis sur Loire, Frankrijk

Vin de Frantz, Chenin – *Vin Nature* 46
Fruitig– Mineraal – Levendig
Montlouis sur Loire, Frankrijk

Domaine Bott, First Flight Viognier 53
Zacht – Abrikoos – Subtiele kruiden
Rhône, Frankrijk

Gerard Bertrand, Domaine de L'Aigle, Chardonnay 61
Mineralig – Citrus – Romige afdronk
Languedoc, Frankrijk

VINS ROUGES

La Chevalière, Pinot Noir Laroch 7 | 35
Kers - Lichte kruiden - Zachte tannines
Languedoc, Frankrijk

L'exentrique, Merlot – *Vin Nature* 39
Pruimen – Cacao – Zijdezachte tannines
Rhone, Frankrijk

Clos Domita rouge, GSM – *Vin Nature* 7.5 | 42
Zwarte kers – Kruidig – Leder
Rhône, Frankrijk

Les Cambrochets, Côtes de Bordeaux Blaye 8 | 44
Donkere bessen - Kruidig - Elegante tannines
Bordeaux, Frankrijk

Sople et Jojos, Gamay – *Vin Nature* 44
Kersen – Framboos – Aardse note
Rhone, Frankrijk

Château de la Soujeole, Merlot/Malbec/Cabernet Franc 49
Diep - Krachtig - Aards
Languedoc, Frankrijk

Gérard Bertrand, Domaine de L'Aigle, Piot Noir Bio 61
Zijdezacht - Rood fruit - Gebalanceerde zuurgraad
Languedoc, Frankrijk

COCKTAILS

Mimosa jus d'orange en Cremant de Loire	8.5
Aperol Spritz met sinaasappel	10
Gin Tonic Hendrick's gin en komkommer	12.5

BIER

Heineken van de tap	4
IJwit Brouwerij 't IJ	6.5
Vrijwit Brouwerij 't IJ	6.5
Heineken 0.0%	4
Radler 0.0% Amstel	4

FRISDRANK & LIMONADE

Water Marie Stella Maris	3.5 / 6
Soda's Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Tonic	3.5
Ginger Beer Mocktail	4.5
Home made ice tea met munt en citroen	5
Home made rabarberlimonade	5
Kinderlimonade	1
Appelsap	3.5
Verse Jus d'Orange	5.5

KOFFIE & THEE

Espresso	3
Koffie	3.5
Cappuccino	4.5
Latte	4.5
Flat White	5
Dubbele Espresso	4.5
Iced Latte	4.5
Matcha Latte / Iced Matcha Latte	5.5
Thee	3.5
Verse gember thee	5
Verse munt thee	5

supplement havermelk +0.5
karamel shot +0.5