

Bistro

FRANS

W E E S P

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 versejus d'orange	
Omelette Française au Bacon	12.5
Luchtige Franse omelet met knapperige bacon en maple syrup, geserveerd op brioche	
Petit Dejeuner au Saumon	13.5
Gerookte zalm, scrambled eggs, zuurdesem brood en crème fraîche, suppl. Avocado +€2,50	

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 – <i>supplement spiegelei, Croque Madame + 1.5</i>	
Oeufs Bénédicte (v)	13.5
Gepocheerde eieren met Hollandaise en avocado op brioche – <i>suppl. ham +3,50 of rivierkreeftjes + 4.5</i>	
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 bavette en paddenstoelen, gepekeld eierdooier en Parmezaan	

POUR LA TABLE - TO SHARE

11:30 - 16:30

Oester	4.5
Seizoen oester met mignonette, per stuk	
Oeuf Mayonaise (v)	4.5
<i>supplement verse truffel +6.5</i>	
Olijven (v)	5.5
Gemarineerde Provençaalse olijven	
Jambon de Bayonne 13M IGP	8.5
Fijn gerijpte Bayonne ham (13maanden), 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, knoflook, druiven en rozemarijn, geserveerd met brood	
Pâté de Campagne Maison	14.5
Huisgemaakte paté met compote en toast	
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 vissoep met rouille en toast	
Salade César	18
Romaine sla met kip, bacon, gepocheerd ei en ansjovis	
Salade de Chèvre Chaud (v)	19
Warme geitenkaas met gepofte bietjes, gekarameliseerde walnoten, honing en balsamico	
Oeuf Parfait au Saumon Fumé	18.5
63-graden ei met gerookte zalm, beurre blanc met citroen en dragon, krokante aardappel en toast	
Ravioli aux Cèpes (v)	21
Ravioli gevuld met eekhoorntjesbrood, met beurre blanc en peterselie – <i>supplement escargots + 5</i>	
Steak Tartare "Signature"	21.5
Klassiek op smaak gebracht, geserveerd met getoast zuurdesembrood	
Poulet Rôti "Parisienne"	23.5
Langzaam gegaarde poussin met madeira jus, krieltjes en frisse salade	
Rib-eye (250gr) sauce au poivre	37
Rib-eye met pepersaus	

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)		6
Mini croque monsieur met kaas of ham en kaas		
Pain Perdu (v)		9.5
Wentelteefjes van brioche met aardbei 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		2
Met diverse vullingen, per stuk		
Boule de glace à la vanille		5
Bolletje vanille ijs met slagroom en discodip		
Glacé Vanille & Grand Marnier		6.5
Bolletje vanilleijs met karamel van Grand Marnier en krokante amandel		
Crème Brûlée		7.5
Banille custard met een gekarameliseerde suikerlaag		
Grande Mousse au Chocolat "Noir"		9.5
Pure chocolade mousse met sinaasappel en een vleugje zeezout		

APERITIF

La Petite Bulle, Brut Bouvet Ladubay	8 44
Levendig – Brioche – Fruitig	
Loire, Frankrijk	
Blanc de Blancs Bouché	80
Elegante mousse–Honing – Citrusfruit	
Champagne, Frankrijk	
Crémant Extra – Vin Nature	52
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 Bloemig–Perzik–Rijke afdrank Languedoc, Frankrijk	6.5 33
Les Parcelles, Touraine Sauvignon Fris– Kruisbes–Kruidig Loire, Frankrijk	7.5 35
Laroche, Chardonnay de La Chevalière Rijk–Vanille –Houtgerijpt Languedoc, Frankrijk	7.5 38
Cante Renard, Vermentino/Picpoul– Vin Nature Tropisch fruit – Bloemig – Frisse zuurgraad Languedoc, Frankrijk	8 41
A Griffes Acerees, Riesling – Vin Nature Citroen– Groeneappel–Natte steen Montlouis sur Loire, Frankrijk	44
Vin de Frantz, Chenin – Vin Nature Fruitig–Mineraal– Levendig Montlouis sur Loire, Frankrijk	46
Domaine Bott, First Flight Viognier Zacht – Abrikoos–Subtielekruiden Rhône, Frankrijk	53
Gerard Bertrand, Domaine de L’Aigle, Chardonnay Mineralig– Citrus–Romigeafdrank Languedoc, Frankrijk	61

VINS ROUGES

La Chevalière, Pinot Noir Laroch	7 35
Kers-Lichte kruiden - Zachtetannines Languedoc, Frankrijk	
L'exentrique, Merlot- Vin Nature	39
Pruimen-Cacao-Zijdezachte tannines Rhône, 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 Rhône, Frankrijk	
Château de la Soujeole, Merlot/Malbec/Cabernet Franc	49
Diep - Krachtig - Aards Languedoc, Frankrijk	
Gérard Bertrand, Domaine de L'Aigle, Pinot Noir Bio	61
Zijdezacht - Roodfruit-Gebalanceerdezuurgraad Languedoc, Frankrijk	

COCKTAILS

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

BIER

Heineken vande 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-ColaZero, Fanta, Tonic	3.5
Ginger Beer Mocktail	4.5
Home made ice tea metmunten 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

