

DEPUIS  
2016

# LE MENU

JE T'AIME  
MOI NON  
PLUS

## HUÏTRES & FRUITS DE MER

<b>Fines de Claires</b> <i>Citroen, sjalottenazijn &amp; zwarte peper</i>	20.- / 39.- <small>6 ou 12 huîtres</small>
<b>Dégustation d'Huîtres</b> <i>Proeverij van oesters uit drie verschillende streken</i>	25.- / 49.- <small>6 ou 12 huîtres</small>
<b>Huître du Jour</b> <i>Wisselende oester gekozen door de visboer</i>	<b>prix du jour</b> <small>par pièce</small>
<b>Caviar Impérial Gold 10 gr</b> <i>Perfect te combineren met fruits de mer</i>	25.-
<b>Crevettes</b> <i>Pelgarnalen met citroenmayonaise</i>	12.5
<b>Crabe des Neiges</b> <i>Verse sneeuwkrabbenpoten met citroenmayonaise</i>	23.-
<b>Les Langoustines</b> <i>Hele langoustines met kreeftenmayonaise</i>	19.5
<b>Sélection de Fruits de Mer</b> <i>Selectie van schaal- en schelpdieren &amp; natuúrlijk met oesters</i>	38.-
<b>+ Crabe des Neiges</b>	+ 11.5

## PLATEAUX

<b>Apéritif</b> <i>Het beste van onderstaande plateaus gecombineerd</i>	17.5
<b>Charcuterie</b> <i>Selectie van luxe Franse vleeswaren</i>	17.5
<b>Jambon de Bayonne</b> <i>Luchtgedroogde ham uit de Franse havenstad Bayonne</i>	17.5
<b>Fromage Apéritif</b> <i>Wisselende kaas met brood-ui-crumble &amp; vijgenbrood</i>	14.5 <span>✓</span>
<b>Saumon Fumé à Chaud</b> <i>Warmgerookte zalmstuk met citroenmayonaise</i>	16.5
<b>+ Crabe des Neiges</b>	+ 11.5

DE PLATEAUS WORDEN GESERVEERD MET VERS BROOD

 een van onze specialiteiten  
 vegetarisch



## MENU CARTE BLANCHE DU CHEF

25.- pp • 2 gangen

12:00 - 15:00

Surprise-lunchmenu van de chef voor 2 personen

De chef stelt de perfecte lunch voor je samen!

 Geserveerd met heerlijk vers brood  
Supplement frites + 5.-

## MENU CARTE BLANCHE DU CHEF

45.- pp • 3 gangen

Toute la journée

Surprise-menu van de chef voor 2 personen

Geef de chef carte blanche voor een ultieme verrassing

Kaasplateau i.p.v. zoet dessert + 6.-

## PETITS PLATS À PARTAGER

<b>Olives Provençal</b> <i>Olijven uit de Provence</i>	6.- <span>✓</span>
<b>Trempelette aux Herbes</b> <i>Krokant platbrood uit de Elzas met Normandische crème fraîche</i>	9.5 <span>✓</span>
<b>Petite Bisque</b> <i>Klein kopje stevige garnalenbisque</i>	7.-
<b>Paté Maison</b> <i>Huisgemaakte paté of terrine met druivenmosterd</i>	12.5
<b>+ Crabe des Neiges</b>	+ 11.5
<b>Camembert au Four</b> <i>Camembert uit de oven met een krokant laagje &amp; toast</i>	11.5 <span>✓</span>
<b>Rillettes de Canard</b> <i>Huisgemaakte eendenrillette in een potje</i>	11.5
<b>Croquettes Maison</b> <i>Iedere keer een andere huisgemaakte kroket</i>	<b>prix du jour</b>

## LES ENTRÉES

<b>Le filet de Maquereau</b> <i>Lichtgepekelde makreelfilet met kreeftenvinaigrette &amp; zeekraal</i>	15.5
<b>Foie Gras</b> <i>Huisgemaakte eendenleverterrine met ingelegde druiven, verjusvinaigrette &amp; notencrumble</i>	17.5
<b>Aubergine au Four</b> <i>Gepofte aubergine met frisse geitenkaas, waterkersvinaigrette, radijs &amp; pompoenpitjes</i>	12.5 <span>✓</span>
<b>Cuisses de Grenouilles</b> <i>3 of 6 kikkerbiljetjes met knoflook, ansjovis &amp; kappertjesboter</i>	13.5 / 24.-
<b>Escargots à la Bourguignonne</b> <i>6 of 12 wijngaardslakjes in escargot-kruidenterine</i>	12.5 / 23.5
<b>Coquilles St. Jacques &amp; Lard</b> <i>Gebrande coquilles met gelakt buikspek, bisquevinaigrette, rettich &amp; gepofte aardappelkrokantjes</i>	16.-

## LES PLATS PRINCIPAUX

<b>Steak de Thon Grillé</b> <i>Gegrilde yellowfin tonijnsteak (mooi rood van binnen) met sauce verte</i>	22.5
<b>Filet de Boeuf Saignant</b> <i>Gegrilde runderfilet met gepekeld mosterdzaad, krokante geplette aardappel, spek &amp; jus de veau</i>	22.5
<b>+ Foie Gras Grillé</b>	+ 9.5
<b>Steak Tartare Préparé</b> <i>Rauwe runderhaas met ingelegde sjalot, zwarte knoflook &amp; eidooier</i>	21.5
<b>Confit de Canard</b> <i>Gekonfijte eendenbout met gestoofde spitskool &amp; jus van grove mosterd</i>	22.5
<b>'Filet' de Poireaux</b> <i>Op 2 manieren zachtgegaarde prei met ingelegde walnoot &amp; groentevoulouté</i>	15.5 <span>✓</span>
<b>Grondin Rouge</b> <i>Rode poon met spinazie, citroenbeurre blanc &amp; forelkaviaar</i>	22.5
<b>+ Crabe des Neiges</b>	+ 11.5

Allergie en / of dieetwens? Overleg het met ons!  
Verschillende gerechten zijn ook in een vegetarische optie mogelijk.  
We bespreken het graag met je.

## SUPPLÉMENTS

<b>Frites aux Herbes de Provence</b> <i>Franse frietjes met provençaalse kruiden &amp; huisgemaakte bearnaise-mayonaise</i>	5.-
<b>+ Crabe des Neiges</b>	+ 11.5
<b>Salade Le Fernand</b> <i>Frisse groene bladsla met Franse vinaigrette</i>	5.5
<b>Haricots Verts 'Beurre Quartier Latin'</b> <i>In Parijse boter</i>	6.5
<b>Ratatouille</b> <i>Traditionele Franse groentestoof</i>	7.5
<b>Caviar Impérial Gold 10 gr</b> <i>Blikje bijzonder fijne kaviaar</i>	25.-
<b>+ Crabe des Neiges</b>	+ 11.5

## LES DESSERTS

<b>Petite Tarte Citron</b> <i>Fris taartje met lemon curd &amp; merengue</i>	9.5
<b>Macarons 6 pièces</b> <i>Sjieke koekjes uit Parijs</i>	8.5
<b>Éclair au Chocolat</b> <i>Banketbakkersroom in soes met een laagje chocolade</i>	8.5
<b>Crème Brûlée</b> <i>Dé Franse klassieker onder de desserts</i>	7.5
<b>+ Crabe des Neiges</b>	+ 11.5
<b>Le Sorbet</b> <i>Wisselende frisse sorbet avec garnituurtjes</i>	7.5
<b>Plateau de Fromages</b> <i>3 Franse digestiefkazen met confituur &amp; vijgentoast</i>	16.5

## VINS DOUX

<b>Pineau de Charentes Sauternes</b> <i>Domaine de Maubet, L'Oublié de Maubet</i>	7.-
<b>+ Crabe des Neiges</b>	+ 11.5
<b>Pommeau de Normandie</b> <i>Lillet Rouge ou Blanc</i>	7.-
<b>Ratafia de Champagne</b>	7.5
<b>+ Crabe des Neiges</b>	+ 11.5



 Een echte allemansvriend