

DEPUIS
2016

LE MENU

OH MON AMOUR
COMME LA VAGUE
IRRÉSOLUE



HUÏTRES & FRUITS DE MER

Fines de Normandie	20.- / 39.-
<i>Citroen, sjalottenazijn & zwarte peper</i>	<small>6 ou 12</small>
Creuse Zélandaise	3.6 / 21.- / 42.-
<i>Oester uit Zeeland met citroen & sjalottenazijn</i>	<small>1, 6 ou 12</small>
Blinis au Caviar Impérial Gold 10 gr	30.-
<i>Perfect te combineren met fruits de mer</i>	
Crevettes	13.5
<i>Pelgarnalen met citroenmayonaise</i>	
Crabe des Neiges	23.-
<i>Verse sneeuwkrabbenpoten met citroenmayonaise</i>	
Sélection de Fruits de Mer	52.5
<i>Selectie van schaal- en schelpdieren: crevettes, Hollandse garnaltjes, krabbenpoten en schelpjes uit 't seizoen</i>	

PLATEAUX

Apéritif	19.5
<i>Het beste van onderstaande plateaus gecombineerd</i>	
Saucisse au Piment	14.5
<i>Pittige worst met tafeluurtjes</i>	
<small>■</small> <i>Perfect om te delen!</i>	
Jambon de Bayonne	17.5
<i>Luchtgedroogde ham uit de Franse havenstad Bayonne</i>	
Fromage Apéritif	15.5 ✓
<i>Wisselende kaas met brood-ui-crumble & vijgenbrood</i>	
Saumon Fumé à Chaud	17.5
<i>Warmgerookte zalmstuk met citroenmayonaise</i>	
<small>■</small> <i>Fris en sappig visje</i>	
Rillettes de Canard	12.5
<i>Huisgemaakte eendenrillette met toast & tafeluurtjes</i>	
Jambon Blanc de Paris	15.5
<i>Gepocheerde ham, finesse mét wit vetrandje & Dijonmosterd</i>	

DE PLATEAUX WORDEN GESERVEERD MET VERS BROOD

MENU CARTE BLANCHE DU CHEF

27.5 pp • 2 gangen | per tafel te bestellen

12:00 - 15:00

Surprise-lunchmenu van de chef vanaf 2 personen

Twee aperitiefhapjes & twee hoofdgerechten

■ Geserveerd met heerlijk vers brood
Supplement frites + 5.5

MENU CARTE BLANCHE DU CHEF

49.5 pp • 3 gangen | per tafel te bestellen

Toute la journée

Surprise-menu van de chef vanaf 2 personen

Drie voorgerechten, twee hoofdgerechten & bijgerechten

Kaasplateau i.p.v. zoet dessert + 6.5

PETITS PLATS À PARTAGER

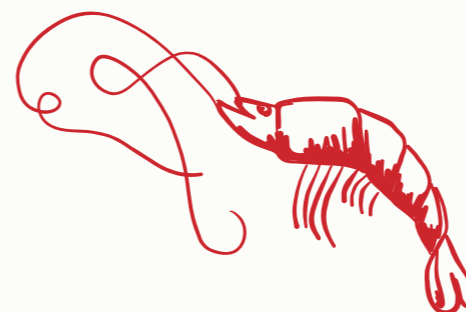
Olives Provençal	7.-	✓
<i>Olijven uit de Provence</i>		
Tremette aux Herbes	9.5	✓
<i>Krokant platbrood uit de Elzas met romige kruidencrème</i>		
Oeuf Mayonaise	13.5 / 24.5	
<i>3 of 6 typisch Franse eitjes met mayonaise, ansjovis & verse truffel</i>	<small>3 ou 6</small>	
<small>■</small> <i>Zo lekker (en mooi!) was een eitje nog nooit</i>		
Paté Maison	13.5	
<i>Huisgemaakte paté met Dijonmosterd & cornichons</i>		
<small>■</small> <i>Lievelings van de chef</i>		
Camembert au Four	12.5	✓
<i>Camembert uit de oven met nootjes & gedroogde vijgen</i>		
Croquettes Maison	prix du jour	
<i>Iedere keer een andere huisgemaakte kroket</i>		

LES ENTRÉES

Coquille St. Jacques avec Entrecôte	17.5	
<i>Gebrande coquille met dry-aged entrecôte & schaaldierenvinaigrette</i>		
Foie Brûlée	17.5	
<i>Gekarameliseerde brioche met rijke eendenlevermousse, rode-uiencompote & krokante spekjes</i>		
Céleri Rémoulade	14.5	✓
<i>Frisse knolselderijremoulade met radijs, 7-minuten eitje & Tomme Chèvre Gris</i>		
Cuisses de Grenouilles	13.5 / 24.5	
<i>3 of 6 kikkerbilletjes met knoflook, ansjovis & kappertjesboter</i>	<small>3 ou 6</small>	
Escargots à la Bourguignonne	12.5 / 23.5	
<i>6 of 12 wijngaardslakjes in escargot-kruidenboter</i>	<small>6 ou 12</small>	
Steak Tartare Préparé	18.-	
<i>Rauwe runderhaas met aardappelkrokant & brioche</i>		
<small>■</small> <i>Volgens ons de ultieme klassieker!</i>		
+ Caviar Impérial Gold 10 gr	+ 20.-	

LES PLATS PRINCIPAUX

Thon Grillé	22.5	
<i>Gegrilde yellowfin-tonijnsteak, lauwwarm geserveerd met klassieke antiboise</i>		
Filet de Bœuf au Poivre Saignant	24.5	
<i>Gegrilde runderfilet met peperjus & gekarameliseerde Chantenay-wortels</i>		
<small>■</small> + Foie Gras Grillé	+ 9.5	
<small>■</small> + Truffe Fraîche	+ 7.5	
Confit de Canard	22.5	
<i>Gekonfijte eendenbout met zuurkool & eigen jus</i>		
Le Chicon Roquefort	17.5	✓
<i>Gekarameliseerde witlof met Roquefort, walnoten & saus van Bretonse appelcider</i>		
Jambonnette de Poulet	21.5	
<i>Rouleau van hoeve-kip met tuinbonen & knoflook-tijmsaus</i>		
Gamba Royale	24.5	
<i>3 gevulde gamba's, schuimige bisque, gegrilde artisjok & antiboise</i>		
<small>■</small> <i>We vissen niet naar complimentjes, maar dit gerecht is héerlijk :-)</i>		



SUPPLÉMENTS

Frites aux Herbes de Provence	5.5	✓
<i>Franse frietjes met provençaalse kruiden & huisgemaakte remoulade-mayonaise</i>		
<small>■</small> <i>De lekkerste frites van de stad...</i>		
Salade Le Fernand	6.5	
<i>Groene salade met frisure sjalotjes & Tomme Chèvre Gris (oude geitenkaas)</i>		
Haricots Verts au Beurre Café de Paris	7.-	
<i>Groene boontjes in Parijse boter</i>		
Mousseline de Pommes de Terre	8.5	
<i>Fluweelzachte aardappelpuree met boter & verse kruiden</i>		
Caviar Impérial Gold 10 gr	25.-	
<i>Blikje bijzonder fijne kaviaar</i>		
<small>■</small> <i>Lekker bij elk gerecht!</i>		

LES DESSERTS

Macarons 6 pièces	8.5	✓
<i>Luchtige en ronde koekjes met zachte vulling</i>		
Petite Tarte Citron	9.5	
<i>Fris taartje met lemon curd & meringue</i>		
Pain Perdu avec Glace à la Vanille	9.5	
<i>Warm wentelteefje van brioche met vanille-ijs</i>		
Crème Brûlée	7.5	
<i>Dé Franse klassieker onder de desserts</i>		
Plateau de Fromages	16.5	
<i>Franse digestiefkazen met confituur & vijgentoast</i>		

VINS DOUX

Pineau de Charentes	7.5	🍷
Sauternes	7.5	
Pommeau de Normandie	7.5	
Lillet Rouge ou Blanc	7.5	
Ratafia Champenois	8.-	
<small>■</small> <i>Een echte allemansvriend</i>		

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

■ een van onze specialiteiten
✓ vegetarisch