

LE BAR

HUITRES FINE DE CLAIRE

<i>oester per stuk / half dozijn oesters</i>	3 ⁰⁰ /17 ⁰⁰
<i>dozijn oesters</i>	34 ⁰⁰
<i>twee oesters + glas cava</i>	11 ⁰⁰

CAMEMBERT *uit de oven met tijm & baguette* 12⁵⁰

COPPA DI DALFSEN *met jeneverbessolie & grove zwarte peper* 12⁵⁰

ASSIËTTE DE FROMAGES *selectie Franse kazen van Fromagerie bon met vijgencompote* 13⁵⁰

SARDINES ORTIZ *sardientjes uit blik met baguette & gezouten boter* 9⁰⁰

FOIE DE MORUE *gerookte kabeljauwlever uit blik met baguette & gezouten boter* 7⁰⁰

BAGUETTE MAMIE GOURMANDE *met tapenade & kruidenboter* 7⁰⁰

DE BALLEEN VAN BRANS *vegan bitterballen van oesterzwam & speciaalbier* 13⁵⁰

LES ENTREES

Geserveerd met baguette van Mamie Gourmande & gezouten roomboter

PÂTÉ FERMIER *wildpaté met augurkjes & pruimenchutney* 11⁰⁰

TARTARE DE BOEUF CLASSIQUE *klassieke steak tartaar* 13⁰⁰/23⁰⁰

ESCARGÔTS MAITRE D'HOTELS *in boter, knoflook & peterselie* 11⁰⁰

extra optie: blauwe kaas 3⁰⁰

COQUILLES *met Noilly Pratsaus, ingelegde venkel, dille & roze peper* 14⁵⁰

GAMBAS *gebakken in kruidenolie met aioli* 14⁰⁰/23⁵⁰

CHAMPIGNONS DES BOIS *met brioche, gepekeld ei, roodlof & dragon (vegetarisch)* 13⁰⁰

POIREAU VINAIGRETTE *gekonfijte prei met mosterdvinaigrette, hazelnoot, sjalotjes & gekruimeld ei (vega/vegan)* 11⁵⁰

BISQUE D'HOMARD *romige, licht pittige kreeftensoep met rivierkreeftjes & rouille* 10⁵⁰

SOUPE À L'OIGNON *Franse uiensoep gegratineerd met baguette & Gruyère kaas (vega/vegan)* 9⁰⁰

VIANDES

CARRÉ D'AGNEAU <i>lams carré uit de oven gemarineerd à la Provençale</i>	33 ⁵⁰
MAGRET DE CANARD <i>eendenborst met een saus van cognac, linzen, biet, geroosterde vijg & walnoot</i>	26 ⁵⁰
CIVET DE SANGLIER <i>rokerige stoof van wildzwijn in rode wijn, gekonfijte zuurkool, shiitake & knolselderij</i>	24 ⁵⁰
STEAK FRITES <i>steak van de grill met pepersaus & Franse frites</i>	23 ⁵⁰
CONFIT DE CANARD À L'ORANGE <i>gekonfijte eendenbout met sinaasappelsaus</i>	23 ⁵⁰

POISSONS ET LEGUMES

SOLE MEUNIÈRE <i>zeetong gebakken in roomboter met kappertjes, peterselie & citroen</i>	33 ⁵⁰
POISSON DU JOUR <i>wisselend visgerecht</i>	25 ⁵⁰
PETITS ROULEAUX DE CHOU FARCI <i>koolrolletjes gevuld met duxelles, gekaramelliseerde knolselderij, bospeen & geroosterde sjalot (vegan)</i>	23 ⁵⁰
QUICHE D'AUTOMNE <i>geroosterde pompoen, wilde spinazie, courgette, walnoot & bleu des causses (vegetarisch)</i>	22 ⁵⁰

PLAT D'ACCOMPAGNEMENT

<i>Franse frites met mayonnaise</i>	3 ⁰⁰
<i>Salade verte met vinaigrette</i>	2 ⁰⁰
<i>Haricots verts met spekjes</i>	4 ⁵⁰

POUR LES ENFANTS

PETIT POISSON DU JOUR <i>wisselend visje met Franse frites, salade & appelmoes</i>	15 ⁵⁰
PETIT STEAK FRITES <i>steak van de grill met Franse frites, salade & appelmoes</i>	15 ⁵⁰

LES DESSERTS

MADELEINE	2 ⁰⁰
CRÈME BRÛLÉE	8 ⁵⁰
POIRE POCHÉE <i>gestoofde peer met kaneel ijs, amandelschotsen & Pedro Ximenez</i>	9 ⁵⁰
PARIS BREST <i>soes met praline mouseline & geroosterde hazelnoot</i>	10 ⁵⁰
LE GRAND CHOCOLAT <i>chocoladetaartje met chocolademousse & gezouten karamel</i>	10 ⁵⁰
ASSIÈTTE DE FROMAGES <i>selectie Franse kazen van Fromagerie Bon met vijgencompote</i>	13 ⁵⁰

Ook lekker! Speciale koffies of een espresso martini