

# LE BAR

## HUITRES FINE DE CLAIRE

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

CAMEMBERT *uit de oven met tijm & baguette* 12<sup>50</sup>

CHARCUTERIE *selectie vleeswaren van Fromagerie bon & baguette* 13<sup>50</sup>

ASSIËTTE DE FROMAGES *selectie Franse kazen van Fromagerie bon* 13<sup>50</sup>

SARDINES ORTIZ *sardientjes uit blik met baguette & gezouten boter* 9<sup>00</sup>

FOIE DE MORUE *gerookte kabeljauwlever uit blik met baguette & gezouten boter* 7<sup>00</sup>

BAGUETTE MAMIE GOURMANDE *met tapenade & kruidenboter* 7<sup>00</sup>

DE BALLEEN VAN BRANS *vegan bitterballen van oesterzwam & speciaal bier* 13<sup>50</sup>

# LES ENTREES

Geserveerd met baguette van Mamie Gourmande & gezouten roomboter

PÂTÉ FERMIER *boerenpaté met augurkjes & pruimenchutney* 11<sup>00</sup>

TARTARE DE BOEUF CLASSIQUE *klassieke steak tartaar* 13<sup>00</sup>/23<sup>00</sup>

ESCARGÔTS MAITRE D'HOTELS *in boter, knoflook & peterselie* 11<sup>00</sup>

COQUILLES *met een schuim van bisque, asperges & krokantje van parmesan* 14<sup>50</sup>

GAMBAS *gebakken in kruidenolie met aioli* 14<sup>00</sup>/23<sup>50</sup>

BETTERAVE *gepofte gele biet met burrata, venkel, amandel & tuinkers (vega)* 12<sup>50</sup>

POIREAU VINAIGRETTE *gekonfijte prei met mosterdvinaigrette, hazelnoot, sjalotjes & mizuna (vegan)* 11<sup>50</sup>

BISQUE D'HOMARD *romige, licht pittige kreeftensoep met rivierkreeftjes & rouille* 10<sup>50</sup>

SOUPE À L'OIGNON *Franse uiensoep gegratineerd met baguette & Gruyère kaas (vega/vegan)* 9<sup>00</sup>

# VIANDES

Geserveerd met Franse frites, mayonaise & groene salade

CARRÉ D'AGNEAU <i>lams carré uit de oven gemarineerd à la Provençale</i>	33 <sup>50</sup>
FAUX-FILET DE VEAU <i>kalfs rib-eye met beurre Café de Paris</i>	27 <sup>50</sup>
COQ AU VIN <i>stoof van kippendijen in rode wijn</i>	23 <sup>00</sup>
STEAK AU POIVRE <i>steak van de grill met pepersaus</i>	23 <sup>50</sup>
CONFIT DE CANARD À L'ORANGE <i>gekonfijte eendenbout met sinaasappelsaus</i>	23 <sup>50</sup>
TRAVERS DE PORC <i>spare-ribs met knoflooksaus</i>	22 <sup>50</sup>

# POISSONS ET LEGUMES

Geserveerd met Franse frites, mayonaise & groene salade

SOLE MEUNIÈRE <i>zeetong gebakken in roomboter met kappertjes, peterselie &amp; citroen</i>	33 <sup>50</sup>
POISSON DU JOUR <i>wisselend visgerecht</i>	25 <sup>50</sup>
CHOU-FLEUR <i>geroosterde bloemkool met harissa, geblakerde bosui, beurre blanc &amp; amandel (vegan)</i>	22 <sup>50</sup>
QUICHE DE PRINTEMPS <i>quiche met courgette, asperge, paprika, gekarameliseerd ui &amp; chèvre (vega)</i>	22 <sup>50</sup>

# POUR LES ENFANTS

KROKET, KAASSOUFFLE, FRIKANDEL OF KIPNUGGETS <i>met friet &amp; appelmoes</i>	9 <sup>00</sup>
TRAVERS DE PORC <i>spare-ribs met friet &amp; appelmoes</i>	15 <sup>50</sup>

# LES DESSERTS

MADELEINES <i>met crème anglaise</i>	8 <sup>50</sup>
CRÈME BRÛLÉE	8 <sup>50</sup>
MOELLOUX AU CHOCOLAT <i>met Grand Marnier &amp; vanille-ijs</i>	9 <sup>50</sup>
TARTE À LA RHUBARBE <i>met een mousse van witte chocolade &amp; pistache</i>	9 <sup>50</sup>
ASSIËTTE DE FROMAGES <i>selectie Franse kazen van Fromagerie bon</i>	13 <sup>50</sup>

Ook lekker! Speciale koffies of een espresso martini