

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

CHARCUTERIE *selectie vleeswaren van Fromagerie Bon & baguette* 13⁵⁰

ASSIËTTE DE FROMAGES *selectie Franse kazen van Fromagerie bon* 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 & speciaal bier* 13⁵⁰

LES ENTREES

Geserveerd met baguette van Mamie Gourmande & gezouten roomboter

PÂTÉ FERMIER *boerenpaté met augurkjes & pruimenchutney* 11⁰⁰

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

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

COQUILLES *schuim van geroosterde bloemkool, jambon de Bayonne & beurre noisette* 14⁵⁰

GAMBAS *gebakken in kruidenolie met aioli* 14⁰⁰/23⁵⁰

COQUES *kokkels in een romige saus van saffraan, piment d'Espelette, dille & zeekraal* 14⁰⁰

TOMATES SAUVAGES *wilde tomaten met sjalotjes vinaigrette, kalamata, feta & kervel (vegetarisch)* 12⁵⁰

POIREAU VINAIGRETTE *gekonfijte prei met mosterdvinaigrette, hazelnoot, sjalotjes & mizuna (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

Geserveerd met Franse frites, mayonaise & groene salade

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

POISSONS ET LEGUMES

Geserveerd met Franse frites, mayonaise & groene salade

SOLE MEUNIÈRE <i>zeetong gebakken in roomboter met kappertjes, peterselie & citroen</i>	33 ⁵⁰
POISSON DU JOUR <i>wisselend visgerecht</i>	25 ⁵⁰
MOULES <i>mosselpannetje met aioli & rouille</i>	25 ⁵⁰
RISOTTO <i>met groene asperges, tuinbonen, krokante bundelzwam, rås al hânout & salie olie (vegan)</i>	23 ⁵⁰
QUICHE D'ÉTÉ <i>quiche met courgette, aubergine, paprika, gepofte cherry tomaatjes, Gruyère & Provençaalse kruiden (vegetarisch)</i>	22 ⁵⁰

POUR LES ENFANTS

PETITE POISSON DU JOUR <i>wisselend visje met friet, salade & appelmoes</i>	15 ⁵⁰
TRAVERS DE PORC <i>spareribs met friet, salade & appelmoes</i>	15 ⁵⁰

LES DESSERTS

MADELEINE	2 ⁰⁰
CRÈME BRÛLÉE	8 ⁵⁰
MOELLEUX AU CHOCOLAT <i>met Grand Marnier & vanille-ijs</i>	9 ⁵⁰
PARIS BREST <i>soes met praline crème mousseline & geroosterde hazelnoot</i>	10 ⁵⁰
ÎLE FLOTTANTE <i>crème anglaise, amandel, karamel & rood fruit</i>	10 ⁰⁰
ASSIÈTTE DE FROMAGES <i>selectie Franse kazen van Fromagerie Bon</i>	13 ⁵⁰

Ook lekker! Speciale koffies of een espresso martini