

# 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>

COPPA DI DALFSEN *met jeneverbessolie & grove zwarte peper* 12<sup>50</sup>

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

*extra optie: blauwe kaas* 3<sup>00</sup>

COQUILLES *met Noilly Pratsaus, ingelegde venkel, dille & roze peper* 14<sup>50</sup>

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

CHAMPIGNONS DES BOIS *met brioche, gepekeld ei, roodlof & dragon (vegetarisch)* 13<sup>00</sup>

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

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

# POISSONS ET LEGUMES

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>
PETITS ROULEAUX DE CHOU FARCI <i>koolrolletjes gevuld met duxelles, gekaramelliseerde knolselderij, bospeen &amp; geroosterde sjalot (vegan)</i>	23 <sup>50</sup>
QUICHE D'AUTOMNE <i>geroosterde pompoen, wilde spinazie, courgette, walnoot &amp; bleu des causses (vegetarisch)</i>	22 <sup>50</sup>

## PLAT D'ACCOMPAGNEMENT

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

# POUR LES ENFANTS

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

# LES DESSERTS

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

Ook lekker! Speciale koffies of een espresso martini