

DU DÎNER

te bestellen tussen 16.30 & 21.00, vr & za tot 22.00

MENU DU CHEF 35 p.p

drie-gangenmenu

PAPRIKASOEP

brioche en basilicum

CONFIT DE CANARD

zachtgegaarde eendenbout met
jus van sinaasappel

ROMANOFF

gemarineerde aardbeien, crumble
vanille-ijs en slagroom

POUR ACCOMPAGNER L'APÉRITIF

starters

OESTERS

4 p.st

met citroen, sjalot en
rode wijnazijn

BAGUETTE

8

met huisgemaakte
kruidenboter

PÂTÉ

10

brioche en uitjes

ENTREES

voorgerechten

STEAK TARTAAR

16

handgesneden met
eigelcrème, kappertjes en mosterd

RAVIOLI

13

geitenkaas, aubergine, spinazie
en walnoot

ZEEBAARS

15

venkel, hangop, citroen
en dille

CHAMPIGNONS DORDOGNE 11

in bierbeslag met aioli

CARPACCIO

15

truffelmayonaise, parmezaan,
pittenmix en rucola

SALADE SURF & TURF

15

gamba, diamanthaas en
frisse ingelegde groenten

SALADE D'ENDIVES

13

witlof, blauwe kaas, venkel,
peer en rode ui

PAPRIKASOEP

9

brioche en basilicum

UIENSOEP

9

crouton en gratin

DU DÎNER

te bestellen tussen 16.30 & 21.00, vr & za tot 22.00

PLATS PRINCIPAUX

hoofdgerechten

ZEEBAARS

28

beurre blanc en bloemkool

ZALM

27

prei, vadouvan, doperwt
en hollandaisesaus

BLOEMKOOLOSTEAK

23

beurre noisette, beurre blanc
en hazelnoot

KIPSATÉ

23

atjar, bosui, satésaus en friet

ENTRECOTE

29

groene asperge, aardappelgratin
en béarnaisesaus

CLASSIC BURGER

20

brioche, cheddar, augurk en friet

POUSSIN

26

kippetje met citroen-tijmboter
en crème van ui

EENDENBORST

28

polenta, jus van sinaasappel
en bospeen

LA GARNITURE

bijgerechten

FRANSE FRIETJES

5

mayonaise

SEIZOENSGROENTE

5

diverse geroosterde groenten

GROENE SALADE

5

parmezaan en croutons

bij de hoofdgerechten zijn friet en salade niet inbegrepen,
tenzij anders vermeld.
la garniture is afzonderlijk te bestellen.

DU DÎNER

te bestellen tussen 16.30 & 21.00, vr & za tot 22.00

DESSERTS

BOMBE

framboos, witte chocolade
en frambozensorbetijs

10

CRÈME BRÛLÉE

crumble en vanille-ijs

10

PROFITEROLE

soesje, warme chocoladesaus,
slagroom en sinaasappel

11

FRANS KAASPLATEAU 15

vier franse kazen, vijgenbrood
en druiven

CAFÉ GOURMAND 9

koffie of thee met
3 huisgemaakte lekkernijen

CAFÉ SPÉCIAL

FRENCH

koffie, grand marnier en room

10

SPANISH

koffie, tia maria en room

10

ITALIAN

koffie, amaretto en room

10

VIN & LIQUEURS

LIKEUR

7⁵⁰

dry of on the rocks

keuze uit

licor 43 | grand marnier | baileys |
amaretto | limoncello

DESSERTWIJN

7⁵⁰

domaine des bernardins
frankrijk | rhône | **muscat**