

Café - Cuisine

St. Maxime

LE MENU

allergenenmenu

maak allergieën of dieetwensen
altijd kenbaar bij uw gastheer/vrouw

- | | |
|------------------|------------------|
| 1. ei | 8. vis |
| 2. gluten | 9. soja |
| 3. lupine | 10. sesamzaad |
| 4. melk | 11. selderij |
| 5. mosterd | 12. schaaldieren |
| 6. zwaveldioxide | 13. pinda's |
| 7. weekdieren | 14. noten |

GÂTEAU

pâtisseries

APPELGEBAK

+ slagroom **1-2-4-14**

5

0⁷⁵

WISSELEND GEBAK

vraag aan uw gastheer/vrouw
naar ons huidige aanbod **2**

5

CAFÉ GOURMAND

koffie of thee met
drie huisgemaakte lekkernijen **2-4**

9

DÉJEUNER

lunch te bestellen tussen 11.00 & 16.00

LES PAINS

geserveerd op meergranenbrood

CARPACCIO

15

truffelmayonaise, parmezaan en pittenmix **1-2-7-8-9**

GEROOKTE ZALM

16

limoen crème, frisse komkommer en zoetzure ui **1-2-4-8**

PULLED CHICKEN

15

little gem, srirachamayonaise en koolsla **2-11**

CROQUE MONSIEUR

10

ham, kaas en béchamel **1-4**

STEAK TARTAAR

17

handgesneden op briochebrood met eigeelcrème en bieslookmayonaise **1-2-4-5**

BURRATA

15

gekonfijte tomaten, basilicummayonaise en noten **2-4**

CROQUETTES

13

2 kroketten, mosterd en salade **1-2-3-4-5-9-11**

CROQUETTES VÉGÉ

14

2 vegetarische kroketten, mosterd en salade **1-2-3-4-5-9-11**

ŒUF BRIOCHE

BENEDICT

14

ham, gepocheerd ei en hollandaise **1-2-4**

NORWEGIAN

15

zalm, gepocheerd ei en hollandaise - met avocado **1-2-4** +2

PLATES TOT 16.30

geserveerd met friet

CLASSIC BURGER

21

brioche, brie, gekarameliseerde ui en rucola **2-4-5-8-10-11**

KIPSATÉ

23

atjar, bosui en satésaus **2-3-4-9-13-14**

POISSON DE SAISON

dagprijs

vraag ons naar de vis van het seizoen **wisselend**

TOUTE LA JOURNÉE

te bestellen tussen 11.00 & 21.00, vr & za tot 22.00

SOUPE ET SALADE

SALADE SURF & TURF 22

gamba, diamanthaas, olijf
en zoetzure ui (2-12-14)

SALADE BURRATA 19

citrusdressing, pitten en verschillende
soorten tomaat (2-12-14)

TOMATENSOEP 9

basilicum, crème fraîche
en brioche (2-4)

UIENSOEP 9

crouton en gruyère (2-4)

APERITIFS

PLATEAU MAXIME 32

mix van franse kazen, bittergarnituur,
charcuterie, olijven en dips

(2-3-4-5-8-10-11)

OESTERS 4 p.st

met citroen, sjalot en rode wijnazijn
(12)

BITTERBALLEN 8

6 stuks met mosterd

(2-3-5-9-11)

BITTERGARNITUUR 8

6 stuks met aioli en chilisaus

(2-3-5-9-11)

CHAMPIGNONS DORDOGNE 11

in bierbeslag met aioli

(1-2)

BAGUETTE 8

met huisgemaakte kruidenboter
(2-4)

CHARCUTERIE 16

vleeswaren met chutney en noten

(14)

BORRELKAZEN 13

met mosterd en druiven

(4-5-14)

CAMEMBERT AU FOUR 16

gesmolten met honing, brood en noten

(2-4-14)

NOIX ET OLIVES 9

gerookte amandelen en olijven

(14)

DU DÎNER

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

MENU DU CHEF 35 p.p

drie-gangenmenu

TOMATENSOEP

basilicum, crème fraîche en brioche

2-4

VARKENSRACK

salie-appelstroopjus, wortelcrème
en hasselback

ROMANOFF

gemarineerde aardbeien, crumble
vanille-ijs en slagroom

2-4

POUR ACCOMPAGNER L'APÉRITIF

starters

OESTERS

4 p.st

met citroen, sjalot en
rode wijnazijn

12

BAGUETTE

8

met huisgemaakte
kruidenboter

2-4

ENTRÉES

voorgerechten

STEAK TARTAR

16

klassiek aangemaakt

1-2-5

BURRATA

16

cœur de bœuf-tomaat,
basilicum en citrusdressing

1-4-14

ZEEBAARS CEVICHE

15

tijgermelk, radijs en
bieslookmayonaise

1-5-8

CHAMPIGNONS DORDOGNE

11

in bierbeslag met aioli

1-2

CARPACCIO

15

truffelmayonaise, parmezaan
en pittenmix

1-2-7-8-9

SALADE SURF & TURF

15

gamba, diamanthaas, olijf
en zoetzure ui

2-12-14

TOMATENSOEP

9

basilicum, crème fraîche
en brioche

2-4

UIENSOEP

9

crouton en gratin

2-4

DU DÎNER

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

PLATS PRINCIPAUX

hoofdgerechten

POISSON DE SAISON

uraag ons naar de vis
van het seizoen **wisselend**

KABELJAUW

gratin, beurre blanc en
augurkenrelish **1-4-8**

POLENTA

geroosterde groente, kaasschuim
en gekonfijte tomaten **1-2-4**

KIPSATÉ

atjar, bosui en satésaus **2-3-4-9-13-14**

dagprijs

STEAK

wortelcrème, hasselback
en pepersaus **4**

CLASSIC BURGER

brioche, brie, gekarameliseerde ui
en rucola **2-4-5-8-10-11**

MAÏSHOEN

maïscrème, babymaïs en
citroen-dragonboter **4**

EENDENBORST

gratin, wortelcrème en
jus met rood fruit **4**

30

29

21

24

27

23

28

hoofdgerechten worden standaard
geserveerd met friet en groente

LA GARNITURE

bijgerechten

FRANSE FRIETJES

mayonaise

SEIZOENSGROENTE

diverse geroosterde groenten

GROENE SALADE

parmezaan en croutons

2-4-5

DU DÎNER

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

DESSERTS

PERZIK

sabayon, vanille-ijs
en crumble **1-2-4**

TARTELETTE

vers fruit, lemon curd,
kersengel en honeycomb **1-2-4**

CLAFOUTIS

kersen, crumble en
vanille-ijs **1-2-4**

10

FRANS KAASPLATEAU 15

vier franse kazen, vijgenbrood
en druiven **2-4**

11

CAFÉ GOURMAND 9

koffie of thee met
3 huisgemaakte lekkernijen **2-4**

10