

LE MENU

GÂTEAU

pâtisseries

APPELGEBAK

+ slagroom

5

0⁷⁵

WISSELEND GEBAK

vraag aan uw gastheer/vrouw
naar ons huidige aanbod

5

CAFÉ GOURMAND

koffie of thee met
drie huisgemaakte lekkernijen

9

DÉJEUNER

lunch te bestellen tussen 11.00 & 16.00

LES PAINS

geserveerd op meergranenbrood

CARPACCIO

15

truffelmayonaise, parmezaan en pittenmix

GEROOKTE ZALM

16

limoen crème, frisse komkommer en zoetzure ui

PULLED CHICKEN

15

little gem, srirachamayonaise en koolsla

CROQUE MONSIEUR

10

ham, kaas en béchamel

STEAK TARTAAR

17

handgesneden op briochebrood met eigeelcrème en bieslookmayonaise

BURRATA

15

gekonfijte tomaten, basilicummayonaise en noten

CROQUETTES

13

2 kroketten, mosterd en salade

CROQUETTES VÉGÉ

14

2 vegetarische kroketten, mosterd en salade

ŒUF BRIOCHE

BENEDICT

14

ham, gepocheerd ei en hollandaise

NORWEGIAN

15

zalm, gepocheerd ei en hollandaise
- met avocado +2

PLATES TOT 16.30

geserveerd met friet

CLASSIC BURGER

21

brioche, brie, gekarameliseerde ui en rucola

KIPSATÉ

23

atjar, bosui en satésaus

POISSON DE SAISON

dagprijs

vraag ons naar de vis van het seizoen

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

TOMATENSOEP 9

basilicum, crème fraîche en brioche

SALADE BURRATA 19

citrusdressing, pitten
en verschillende soorten tomaat

UIENSOEP 9

crouton en gruyère

APERITIFS

PLATEAU MAXIME 32

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

OESTERS 4 p.st

met citroen, sjalot en rode wijnazijn

BAGUETTE 8

met huisgemaakte kruidenboter

BITTERBALLEN 8

6 stuks met mosterd

CHARCUTERIE 16

vleeswaren met chutney en noten

BITTERGARNITUUR 8

6 stuks met aioli en chilisaus

BORRELKAZEN 13

met mosterd en druiven

CHAMPIGNONS DORDOGNE 11

in bierbeslag met aioli

CAMEMBERT AU FOUR 16

gesmolten met honing, brood en noten

NOIX ET OLIVES 9

gerookte amandelen en olijven