

ENTRÉES

PATÉ DE VOLAILLE 14,5
Gevogelte crème paté, crudités en zuurdesem

TARTE FINE À LA TOMATE 14,5
Dunne krokante taart met tomaat, uiencompôte en Pierre Robert

TRUITE FUMÉE MAISON 15,5
Huisgerookte forel, zoetzuur en mierikswortelmayonaise

ESCARGOTS GRATINÉS 15,5
6 gegratineerde wijngaardslakken in knoflookboter

TARTARE DE BOEUF FUMÉ 15,5
Gerookte rundertartaar, mosterd, eidooier, cornichon en bieslook

RIS DE VEAU 24,5
Kalfszwezerik met geroosterde bloemkool, bloemkoolcrème en paddenstoelensaus

HUÎTRES (5p) 22,5
Oesters, azijn en sjalot

BISQUE DE CRUSTACÉS 17,5
Schaaldierensoep, bieslook en zure room

STEAK FRITES

Geserveerd met bearnaise-, peper- of bordelaisaus en verse frites

BAVETTE DE BOEUF 27,5

TOURNEDOS 38

CÔTE DE BOEUF (800 gr) 95
Voor 2 personen met salade mesclun

TARTARE DE BOEUF FUMÉ 26,5
Gerookte rundertartaar, mosterd, eidooier, cornichon en bieslook

Supplement foie gras 13,5

Plats

ARTICHAUT À LA BARIGOULE
Artisjok op Provençaalse wijze met kruidenoghurt
23,5

CHOUX GRILLÉ
Gegrilde spitskool, knolselderij crème, boekweit krokant
20,5

MOULES FRITES
Zeeuwse mosselen met Baskische tomatensaus en pommes frites
24,5

BOUILLABaisse
Visstoof met rouille en croutons
24,5

POULET ENTIER
Voor 2 personen, Franse maïskip, truffel, geroosterde kriel, braadjus
49

CUISSE DE CERF
Hertenbout met pompoen, aardappeltterrine en hertenjus
28,5

CANETTE RÔTIE
Gebraden eendenborst met Roodflora-mousseline, geroosterde prei en kaneeljus.
31,5

SALADE RICHE
Gemengde salade, eendenborst, gamba's, gepocheerd ei en walnotendressing
22,5
Supplement foie gras
13,5

PLAT DU JOUR
Wisselend gerecht van de chef
23,5



SUPPLÉMENTS

MOUSSELINE 7,5
Romige Mousseline met roodflora kaas

POMMES FRITES 6
Verse frieten

CHOU-FLEUR RÔTI 6,5
Geroosterde bloemkool met koffie

HARICOT VERTS 5,5
Groene bonen

SALADE DE SAISON 5,5
Gemengde salade

GRATIN D'EPINARDS 7,5
Spinazie gratin

DESSERTS *et fromage*

ASSIETTE DE FROMAGE 15
Selectie Franse kazen van Echte Liefde, notenbrood en vijgen

PAVLOVA EMMANUELLE 13,5
Meringue, slagroom, rood fruit, frambozensorbet

CRÈME BRÛLÉE 10,5
Romige vanille custard met een gekarameliseerde suikerlaag

PROFITEROLES 13,5
Profiteroles met vanille-ijs en warme saus van pure chocolade

COUPE GLACÉE 12,5
3 wisselende huisgemaakte ijssoorten en amandelkrokant

ESPRESSO MARTINI 14
Ketel One Vodka, Kahlua en espresso

CAFÉ GOURMAND 14,5
Koffie naar keuze met friandises

CAFÉ FRANÇAIS 10
Koffie met Grand Marnier en opgeslagen room

Allergenen? Vraag de bediening om advies.