

JUS

FRAIS

CITRON PRESSE – versgeperst
citroensap met plat of bruiswater – 4
JUS D'ORANGE – 4
JUS MÉLANGÉ – mix van grapefruit en
sinaasappel – 4
GRAPEFRUIT – 4

PRESSÉ

ORANGE – sinaasappel, wortel,
gember en mango – 5,5
ROUGE – peer, rode biet, appel,
braam en munt – 5,5
VERT – spinazie, appel,
komkommer en banaan – 5,5

CAFÉTERIE

Café crème 3
Ristretto 3
Espresso 3
Noisette 3,3
Doppio 4,2
Cappuccino 3,5
Café au lait 3,7
Latte macchiato 3,7
Flat white 4,5
Chai latte 4,5
Warme chocolademelk 3,5
▪ Chantilly 0,5
▪ Extra shot 1,2
Decafé 0,5
Keuze uit koe, soja of havermelk

ICED

Café crème 3,5
Cappuccino 4
Café au lait 4,2
Chai latte 5

THÉ

Verse munthee 3,75
Verse gemberthee 3,75
Verse munt- en gemberthee 3,75
Verse gember- en sinaasappelthee ... 3,75
Rooibos, verbena, zwarte thee, jasmijn,
groene thee 3,5

LE (PETIT) DÉJEUNER

09.00 – 16.00

VRAAG NAAR ONZE WISSELENDE PATISSERIE

CROISSANT «V» - 4,5
met boter en jam
PAIN AU CHOCOLAT «V» - 4,5
chocoladebroodje
ESCARGOT CANELLE «VGN» - 4,5
kaneelbroodje
GÂTEAU AUX BANANES «V» - 4,5
bananenbrood

FRUITS FRAIS «VGN» - 6,5
kom met seizoensfruit

GRANOLA BOWL «V» - 7,5
met yoghurt en seizoensfruit

PAIN DE SUCRE PERDU «V» - 9,5
wentelteeffe van suikerbrood met
seizoensfruit, karamel en crème fraîche

PETIT DÉJEUNER
COMPLET «V» - 15
yoghurt met granola & seizoensfruit,
ei florentine, croissant met boter en jam



ICED TEA À LA MAISON

Plat of bruís

KOMKOMMER-DRAGON – 4
HIBISCUS-GEMBER – 4
CITROEN-MUNT – 4
GROENE THEE-MUNT – 4

OEUF S BIO

OEUF S BROUILLE - 11,5
roerei met rauwe ham en comté
op zuurdesembrood

OEUF S ET AVOCAT «V» - 12
twee gepocheerde eieren met mashed
avocado en feta op zuurdesembrood

OEUF S BENEDICT - 13
twee gepocheerde eieren, ham en
hollandaisesaus op brioche

OEUF S ROYAL - 14,5
twee gepocheerde eieren, gerookte
zalm en hollandaisesaus op brioche

OEUF S FLORENTINE «V» - 12
twee gepocheerde eieren, spinazie
en hollandaisesaus op brioche

SANDWICH S

CROQUE MONSIEUR
ham, Gruyère en mornaysaus
- 11 -

CROQUE MADAME
ham, Gruyère, mornaysaus
en een spiegelei
- 12 -

TARTINE
LA COURGE «V»
zuurdesembrood met geroosterde
pompoe, pompoeppitten en feta
- 11 -

TARTINE AUX
CHAMPIGNONS «V»
zuurdesembrood met paddenstoelen,
rode ui en bieslook
- 12 -

TARTINE
AUX SAUCISSON
zuurdesembrood met braadworst,
zuurkool en mosterd
- 12 -

TARTINE AUX
SAUMON FUMÉ
zuurdesembrood met gerookte zalm,
mierikswortel, crème fraîche, radijs
en mosterdzaad
- 14 -

BIJ SANDWICH
NAAR KEUZE
een salade verte en Le French frites
+5

PLATS



TARTARE DE BOEUF CLASSIQUE - 21,5
steak tartaar, salade verte en Le French frites

LE BUN BOURGUIGNON - 18,5
brioche bol met in rode wijn gestoofd rund,
salade verte en Le French frites

STEAK FRITES - 23,5
rundersteak met jus de veau, salsa verde,
cevenne ui en Le French frites

LE SMASH - 18,5
brioche bol met een dubbel smash merguez
patty, yoghurt-knoflooksaus, feta,
salade verte en Le French frites

SOUP ET SALADES

BOUILLABAISSE - 21
met croutons, rouille en Gruyère

SALADE ENDIVE ROUGE
ET CHAMPIGNONS «VGN» - 14,5
witlofsalade met geroosterde champignons

SALADE POULET FERMIER - 16,5
little gem salade met bleekselderij, waterkers,
dragon, boerderijkip en gepocheerd ei

SUPPLEMENTS



LE FRENCH BAGUETTE «V» - 5,5
met sel de Guérande boter

LE FRENCH FRITES «V» - 5,5
onze homestyle gekruide frites en mayonaise

SALADE VERTE «V» - 5,5
groene salade met mosterdvinaigrette

ALLERGIEËN OF SPECIALE
DIEETWENSEN?
LAAT HET ONS WETEN.