



## FRUITS DE MER



HUITRES PC - 3,5

*fines de claire oester met sjalot in rode wijnazijn en citroen*

CREVETTES - 9,5

*garnalen met cocktailsaus en citroen*

MAQUEREAU SALÉ - 12

*gepekeld makreel met citrusdressing en harissamayonaise*

COQUILLAGES SAUTÉ - 14

*gestoofd schelpjes*

AU BBQ POULPE - 14

*octopus van de bbq met piquillo pepers en gremolata*

### PETIT PLATEAU DE FRUITS DE MER

*selectie van onze koude en warme fruits de mer*

- 27,5 -

## PLATEAUX

PLATEAU DE CHARCUTERIE - 16,5

*selectie fijne vleeswaren met gemarineerde groenten en Le French baguette*

ASSIETTE DE FROMAGES - 13

*Franse kazen geserveerd met kweeper en notenvijgenbrood*



## PETITS PLATS À PARTAGER

LE FRENCH BAGUETTE - 5,5

*met sel de Guérande boter*

ARTICHAUT MARINÉ «VGN» - 9

*gemarineerde artisjokken met romescosaus*

OEUF DUR MAYONNAISE «V» - 4,5

*eieren met mayonaise*

RILLETTES DE CANARD - 12

*rillettes van eend met cornichons en toast*

SAUCISSON SEC AU FENOUIL - 8,5

*gedroogde venkelworst met cornichons en mosterd*

CROQUETTES DE CREVETTES 3ST - 9

*garnalenkroketjes met cocktailsaus*

CROQUETTES DE FROMAGE DE

CHÈVRE 4ST «V» - 7,5

*geitenkaaskroketjes met kruidenmosterd*

CROQUETTES DE VEAU 4ST - 7

*kalfskroketjes met mosterd*



## ENTRÉES

TARTARE DE BOEUF CLASSIQUE - 12,5

*Steak tartare geserveerd met krokante aardappel*

PÂTÉ DE CAMPAGNE - 13,5

*met uitjes a la monegask, mosterdzaad en gegrild zuurdesembrood*

BROCHETTES DE KEBAB - 9

*kebabspiesjes met yoghurt-knoflookdip*

ESCARGOTS GRATINÉS - 12

*gegratineerde slakken met kruidenboter*

OEUFS EN MEURETTE - 13,5

*twee gepocheerde eieren in rode wijnsaus, met champignons en spek*

TARTE TATIN AUX ÉCHALOTES «V» - 11,5

*tarte tatin van sjalot met crème fraîche en kruidensalade*

## PLATS

STEAK DE CELERI «VGN» - 17,5

*knolselderijsteak met paddenstoelensaus en witlofsalade*

TARTARE DE BOEUF CLASSIQUE - 21,5

*steak tartare met groene salade en Le French frites*

CONFIT DE CANARD - 24,5

*gekonfijte eendenbout met zuurkool en aardappelpuree*

POUSSIN - 22,5

*piepkuiken gegaard op de rotisserie, groene salade en Le French frites*

STEAK FRITES - 23,5

*rundersteak met jus de veau, salsa verde, cevenne ui en Le French frites*

CABILLAUD AU

BEURRE BLANC DE SEREH - 21,5

*kabeljauwfilet met citroengras-beurre blanc en geroosterde prei*

LE BUN BOURGUIGNON - 18,5

*brioche bol met in rode wijn gestoofd rund, groene salade en Le French frites*

## MENU DU MARCHÉ

3-GANGEN  
37,5

## PLAT À PARTAGER

CÔTE DE BOEUF (800GR) - 75

*runderribstuk met jus en béarnaise saus met twee supplementen naar keuze*

## SOUP ET SALADES

BOUILLABAISSE - 21

*met croutons, rouille and Gruyère*

SALADE D'ENDIVES ROUGES ET CHAMPIGNONS «VGN» - 14,5

*witlofsalade met geroosterde paddenstoelen*

SALADE DE POULET FERMIER - 16,5

*little gem salade met bleekselderij, waterkers, dragon, boerderijkip en gepocheerd ei*

## SUPPLEMENTS

COURGE ET FETA «V» - 7,5

*geroosterde pompoen, feta en pompoenpitten*

CHOUX DE BRUXELLES «V» - 6,5

*spruiten met gember, knoflook en soja*

LE FRENCH FRITES «V» - 5,5

*onze homestyle gekruide frites met mayonaise*

SALADE VERTE «V» - 5,5

*groene salade met mosterdvinaigrette*

PURÉE DE POMMES DE TERRE AU

BEURRE NOISETTE «V» - 6,5

*aardappelpuree met gebruinde boter en bieslook*

## DESSERTS ET FROMAGE

MOUSSE AU CHOCOLAT - 8,5

*hazelnoot praliné en witte chocolade crumble*

BABA AU RHUM - 8,5

*baba geweld in rumsiroop en bloedsinaasappelsorbet*

ÎLE FLOTTANTE - 9

*eiland van eiwitschuim in vanillesaus en karamel*

ASSIETTE DE FROMAGES - 13

*Franse kazen geserveerd met kweeper en notenvijgenbrood*



ALLERGIEËN OF SPECIALE  
DIETWENSEN?

LAAT HET ON S WETEN.