

## PETITS PLATS À PARTAGER

LE FRENCH BAGUETTE - 5,5  
*met sel de Guérande boter*

OEUFS DUR MAYONNAISE «V» - 4,5  
*eieren met mayonaise*

PISSALADIÈRE - 13,5  
*flatbread met gekarameliseerde uien,  
zwarte olijf, ansjovis en prei*

ARTICHAUT «VGN» - 11  
*halve artisjok met citroenmayonaise*

RILLETES DE CANARD - 12  
*rillettes van eend met cornichons en toast*

SAUCISSON SEC AU FENOUIL - 8,5  
*gedroogde venkelworst met cornichons en mosterd*

FOIE DE POULET - 14,5  
*kippenleverparfait met gepofte boekweit en portgelei*

CROQUETTES AU FROMAGE DE  
CHÈVRE 4ST «V» - 8  
*geitenkaaskroketjes met kruidenmosterd*

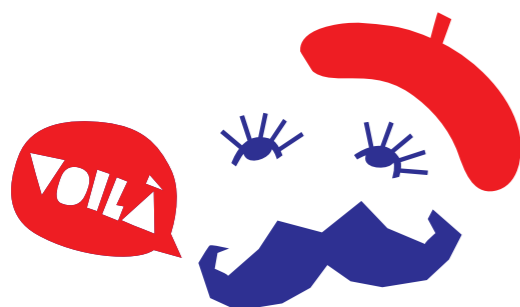
CROQUETTES DE VEAU 4ST - 7  
*kalfskroketjes met mosterd*

CROQUETTES DE CREVETTES 3ST - 9  
*garnalenkroketjes met cocktailsaus*

## PLATEAUX

PLATEAU DE CHARCUTERIE - 16,5  
*selectie fijne vleeswaren met Amsterdams zuur en toast*

ASSIETTE DE FROMAGES - 14,5  
*selectie Franse kazen geserveerd met  
kweeper en notenvijgenbrood*



## FRUITS DE MER

HUITRES PC - 4,5  
*Fine de Claire oester met sjalot  
in rode wijnazijn en citroen*

CREVETTES - 12,5  
*garnalen met cocktailsaus en citroen*

THON À L'ANTIBOISE - 15  
*gegrilde tonijn met antiboise,  
Amsterdamse ui en pistou*

COQUILLAGES SAUTÉ - 15  
*gestoofde schelpjes*

POULPE GRILLÉE - 15  
*octopus van de grill met piquillo  
pepers en gremolata*

### PETIT PLATEAU DE FRUITS DE MER

*selectie van onze koude  
en warme fruits de mer*

- 32,5 -

## ENTRÉES

ARTICHAUT «VGN» - 11  
*halve artisjok met citroenmayonaise*

THON À L'ANTIBOISE - 15  
*gegrilde tonijn met antiboise, Amsterdamse ui en pistou*

BISQUE D'ÉCREVISSES - 15,5  
*bisque van rivierkreeft*

ESCARGOTS GRATINÉS - 13  
*6 gegratineerde slakken met kruidenboter*

TARTARE DE BOEUF CLASSIQUE - 14,5  
*steak tartare geserveerd met croutons*

PÂTÉ DE CAMPAGNE - 13,5  
*met uitjes à la monegasque, mosterdzaad  
en gegrild zuurdesembrood*

## PLATS

Check 'supplements' voor de bijgerechten

CHOU-FLEUR «V» - 18,5  
*gebakken bloemkool met crème van bloemkool, krokante  
bloemkool, gerookte amandelen en dragon-beurre blanc*

CHOU POINTU - 20,5  
*gestoomde spitskool met vadouvan,  
lavas en krokante sjalot*

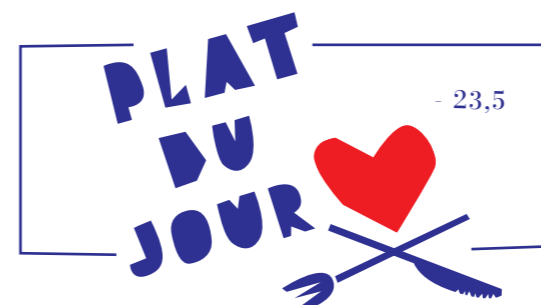
DAURADE - 23,5  
*gebakken doradefilet met antiboise en groene asperges*

POUSSIN - 21,5  
*piekruiken geeraard op de roisserie*

TARTARE DE BOEUF CLASSIQUE - 19,5  
*klassieke steak tartare*

COLLIER D'AGNEAU - 24,5  
*zacht gegaarde lamsnek met bospeen,  
gepofte boekweit, jus van lam en lavas*

ENTRECÔTE - 25,5  
*200 gr met pepersaus*



## PLATS À PARTAGER

BAR DE MER - 45  
*gevlinderde zeebaars gebakken in boter  
met kappertjes, peterselie en kervel*

RIBEYE - 69  
*500 gr ribeye met bearnaisesaus*

ALLERGIEËN OF  
SPECIALE DIEETWENSEN?  
LAAT HET ONS WETEN.

## SALADES

SALADE NIÇOISE - 17,5  
*tonijn met taggiasche olijven, rode ui,  
haricots verts, gekookt ei en krieltjes*

CAESAR SALADE - 17,5  
*caesar salade, gepocheerd ei, kippendij,  
croutons en gedroogde tomaat*

## SUPPLEMENTS

POIREAU «V» - 7,5  
*geroosterde prei met hollandaisesaus*

LÉGUMES VERTES «VGN» - 7,5  
*groene groenten*

CAROTTES RÔTIÉS «V» - 7,5  
*geroosterde bospeen met boekweit en preimayonaise*

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

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

## DESSERTS ET FROMAGE

DAME BLANCHE - 8,5  
*vanille-ijs met chocoladesaus en kletskep*

BABA AU RHUM - 8,5  
*cakeje doordrenkt in rumsiroop*

MOUSSE AU CHOCOLAT - 8,5  
*hazelnoot praliné en witte chocolade crumble*

ÎLE FLOTTANTE - 9,5  
*eiland van eivitschuim in vanillesaus en karamel*

ASSIETTE DE FROMAGES - 14,5  
*selectie Franse kazen geserveerd met kweeper  
en notenvijgenbrood*