



JUS

FRAIS

- CITRON PRESSÉ – versgeperst
citroensap met plat of bruiswater – 5,5
JUS D'ORANGE – 5,5
GRAPEFRUIT – 5,5
JUS MÉLANGÉ –
mix van grapefruit en sinaasappel – 5,5

PRESSÉS

- 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

Havermelk +0,50

- 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

ICED

- Café crème 3,5
Cappuccino 4
Café au lait 4,2

THÉ

- Verse muntthee 3,75
Verse gemberthee 3,75
Verse munt- en gemberthee 3,75
Verse gember- en sinaasappelthee ... 3,75
Roobos, zwarte thee, jasmijn, groene thee 3,5

LE (PETIT) DÉJEUNER

VRAAG NAAR ONZE
WISSELENDE PATISSERIE

- CROISSANT «V» - 4,5
met boter en jam
- PAIN AU CHOCOLAT «V» - 4,5
chocoladebroodje
- ESCARGOT CANNELLE «VGN» - 4,5
kaneelbroodje
- GÂTEAU AUX BANANES «V» - 4,5
bananenbrood
- GÂTEAU DU CAROTTE «V» - 4,5
worteltaart
- FRUITS FRAIS «VGN» - 6,5
met seizoensfruit
- GRANOLA BOWL «V» - 8,5
met yoghurt en seizoensfruit
- PAIN DE SUCRE PERDU «V» - 10,5
wentelteeffe van suikerbrood met
seizoensfruit, karamel en crème fraîche
- PETIT DÉJEUNER COMPLET «V» - 16,5
yoghurt met granola en seizoensfruit,
ei florentine, croissant met boter en jam

SOUP ET SALADES

- BISQUE D'ÉCREVISSSES - 15,5
bisque van rivierkreeft
- 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

ICED TEA À LA MAISON

- Plat of bruis
- Zwarte thee-perzik – 5
Hibiscus-gember – 5
Citroen-lavendel – 5
Groene thee-munt – 5

OEUF S BIO

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 - 15
twee gepocheerde eieren, gerookte
zalm en hollandaisesaus op brioche

OEUF S FLORENTINE «V» - 13
twee gepocheerde eieren, spinazie
en hollandaisesaus op brioche



SANDWICH S

+ petite salade verte et petite Le French frites
+5,5

CROQUE MONSIEUR
ham, Gruyère en mornaysaus
- 12,5 -

CROQUE MADAME
ham, Gruyère, mornaysaus
en een spiegelei
- 13,5 -

TARTINE AUX MAGRET DE
CANARD FUMÉE
zuurdesembrood met gerookte
eendenborst, groene asperges
en granaatappel
- 13,5 -

TARTINE AUX CHAMPIGNONS
À LA DORDOGNE «V»
zuurdesembrood met paddenstoelen,
rode ui en bieslook
- 12,5 -

TARTINE AUX
BETTERAVES FUMÉE
zuurdesembrood met gerookte bieten,
feta en pistou
- 11,5 -

TARTINE AUX
MAQUEREAU
zuurdesembrood met makreelsalade met
mierikswortel, mosterdzaad en rettich
- 12,5 -

PLATS

+ petite salade verte et petite Le French frites
+5,5

TARTARE DE BOEUF CLASSIQUE - 19,5
klassieke steak tartaar

BURGER AUX BROCHETTE
DE KEBAB - 16,5
brioche bol met brochette de kebab,
knoflook- kruiden,yoghurt, sumak en ui

ENTRECÔTE - 25,5
200 gr met pepersaus

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

PETITE SALADE VERTE ET PETITE
LE FRENCH FRITES «V» - 5,5

DESSERTS ET FROMAGE

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

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

ASSIËTTE DE FROMAGES - 14,5
selectie Franse kazen geserveerd met kweepeer
en notenvijgenbrood

ALLERGIEËN OF
SPECIALE DIEETWENSEN?

LAAT HET ONS WETEN.