



# MENUS DU SOIR

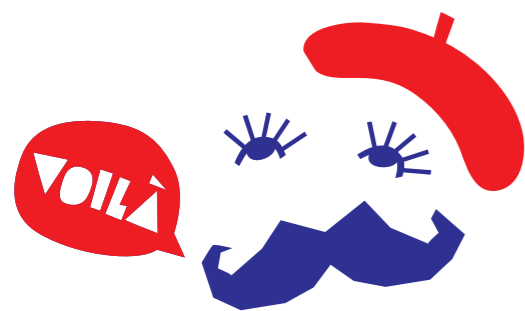
LE  
FRENCH  
CAFÉ

#LE.FRENCH.CAFE

JAVASTRAAT 42 \* 1094 HJ AMSTERDAM \* (020) 2357178 \* INFO@LEFRENCHCAFE.NL

## PETITS PLATS À PARTAGER

- PAIN AU LEVAIN «V»** - 5,5  
*zuurdesembrood met sel de Guérande boter*
- AMANDES FUMÉES «VGN»** - 5,5  
*gerookte amandelen*
- OLIVES «VGN»** - 5,5  
*olijven*
- OEUF DUR MAYONNAISE** - 4,5  
*eieren met mayonaise en foreleitjes*
- CREVETTES** - 12,5  
*garnalen met cocktailsaus en citroen*
- 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*
- PLATEAU DE CHARCUTERIE** - 16,5  
*selectie fijne vleeswaren met Amsterdams zuur en toast van zuurdesembrood*
- ASSIETTE DE FROMAGES «V»** - 14,5  
*selectie Franse kazen, geserveerd met compote en notenvijgenbrood*



## FRUITS DE MER

- HUÎTRES** - 4,5 p.s  
*Fine de Claire oester met sjalot in rode wijnazijn en citroen*
- CREVETTES** - 12,5  
*garnalen met cocktailsaus en citroen*
- THON À L'ANTIBOISE** - 15  
*vers gebrande tonijn met antiboise, Amsterdamse ui en pistou*
- COQUILLAGES SAUTÉ** - 15  
*gebakken 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 -

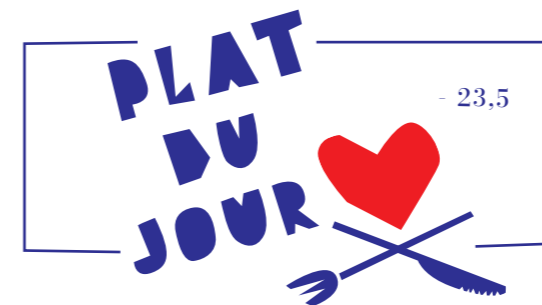
## ENTRÉES

- ARTICHAUT «VGN»** - 11  
*artisjok met citroenmayonaise*
- THON À L'ANTIBOISE** - 15  
*vers gebrande tonijn met antiboise, Amsterdamse ui en pistou*
- BISQUE D'ÉCREVISSES** - 15,5  
*bisque van rivierkreeft*
- RILLETES DE CANARD** - 12  
*rillettes van eend met cornichons en zuurdesembrood*
- ESCARGOTS GRATINÉS** - 13  
*6 gegratineerde slakken met kruidenboter*
- TARTARE DE BOEUF CLASSIQUE** - 14,5  
*klassieke steak tartare geserveerd met croutons*

## PLATS

Check 'supplements' voor de bijgerechten

- CHOU-FLEUR «V»** - 17,5  
*verschillende bereidingen van bloemkool met gerookte amandelen en dragon-beurre blanc*
- CHOU POINTU «V»** - 18,5  
*gestoomde spitskool met vadouvan-hollandaise, lavas en krokante sjalot*
- DAURADE** - 23,5  
*gebakken doradefilet met antiboise en groene asperges*
- POUSSIN** - 21,5  
*piepkuiken geeraard op de rotisserie*
- TARTARE DE BOEUF CLASSIQUE** - 19,5  
*klassieke steak tartare gereserveerd met croutons*
- ENTRECÔTE 200 GR** - 25,5  
*met pepersaus*



## PLATS À PARTAGER

- BAR DE MER** - 45  
*gevlinderde zeebaars gebakken in boter met kappertjes, peterselie en kervel*
- RIBEYE 500 GR** - 55  
*met béarnaisesaus*
- ALLERGIEËN OF SPECIALE DIEETWENSEN?**  
LAAT HET ONS WETEN.

## SALADES

- SALADE DE CANARD FUMÉ** - 17,5  
*gerookte eendenborst, granaatappel en groene asperge*
- CAESAR SALADE** - 17,5  
*gepocheerd ei, zalm en croutons*

## SUPPLEMENTS

- LÉGUMES VERTES «VGN»** - 7,5  
*groene groenten*
- LE FRENCH FRITES «V»** - 5,5  
*met mayonaise*
- SALADE VERTE «V»** - 5,5  
*groene salade met mosterdvinaigrette*

## DESSERTS ET FROMAGE

- PAVLOVA** - 9  
*gemarineerde aardbeien, crème fraîche en gemberdressing*
- FIADONE** - 8,5  
*cheesecake met citroenmeringue*
- BABA AU RHUM** - 8,5  
*cakeje doordrenkt in rumsiroop*
- MOUSSE AU CHOCOLAT** - 8,5  
*met geroosterde witte chocolade crumble*
- ASSIETTE DE FROMAGES «V»** - 14,5  
*selectie Franse kazen, geserveerd met compote en notenvijgenbrood*