

VIN DE TABLE

Vraag ons personeel naar de uitgebreide wijnkaart

PÉTILLANT

JAILLANCE PRESTIGE BRUT

Crémant / Chardonnay
glas 8 – fles 40

BLANC

DÔMAINE DE JOY, L' ECLAT

Sauvignon Blanc
glas 5,5 – karaf 19,5 – fles 27,5

LES VIGNERONS DE FLORENSAC

Picpoul
glas 6,5 – karaf 22,5 – fles 32,5

XAVIER VIGNON

Viognier
glas 7,5 – karaf 26 – fles 37,5

MAISON LOUIS LATOUR

Chardonnay
glas 8,5 – karaf 29,5 – fles 42,5

PASCAL & BEATRICE LAMBERT 🍷

Chenin Blanc
glas 9,5 – karaf 31,5 – fles 49

ORANGE

WEINGUT CARL KOCH 🍷

Orange / Gewürztraminer
glas 8,5 – karaf 32,5 – fles 42,5

ROUGE

LES CLAUD DES TOURETTES

Grenache & Syrah
glas 6 – karaf 22 – fles 30

WEINGUT BECKER LANDGRAF 🍷

Spätburgunder
glas 7 – karaf 25 – fles 35

GILLES GELIN

Beaujolais / Gramay
glas 8,5 – karaf 32,5 – fles 42,5

DOMAINE BEATRICE & PASCAL LAMBERT 🍷

Cabernet Franc
glas 8,5 – karaf 32,5 – fles 42,5

DOMAINE COSSE-MAISONNEUVE

Malbec
glas 9 – Karaf 32,5 – fles 45

🍷 VIN NATURE



FRUITS DE MER



HUÎTRES - 4,5 p.s
*Fine de Claire oester met
mignonette en citroen*

CREVETTES - 12,5
garnalen met cocktailsaus en citroen

SAUTÉ DE COQUILLAGES - 15,5
gestoofde schelpjes

THON À LA NIÇOISE - 15
*licht gebrande tonijn, met haricots
verts en zwarte olijf*

LANGOUSTINE - 16
*licht gebrande langoustine met
rookolie en zest van limoen*

PETIT PLATEAU DE
FRUITS DE MER
*selectie van onze koude
en warme fruits de mer*
- 32,5 -

ENTRÉES

PAIN AU LEVAIN «V» - 5,5
*zuurdesembrood geserveerd met
radijsjes en sel de Guérande boter*

SOUPE À L'OIGNON - 9
klassieke uiensoep en croutons met comté

BETTERAVES «V» - 10,5
biet, buratta, broodkruim en dille

SAUCISSON BRIOCHÉ - 11,5
*huisgemaakte brioche gevuld met 'Saucisse
Lyonnaise', geserveerd met veldsla en mosterd*

ESCARGOTS GRATINÉS - 13
6 gegratineerde slakken met kruidenboter

CRUDO DE MAQUEREAU - 15
crudo van ingelegde makreel, tomaat en avocado

TARTARE DE
BOEUF CLASSIQUE - K 14,5 | G 21,5
klassieke steak tartare geserveerd met le French frites

PLATS

Zie 'supplements' voor de bijgerechten

PLAT DE LA SEMAINE - 23,5
wekelijks wisselend gerecht

CAROTTE «V» - 15,5
geroosterde bospeen met kardamom en komijn, worteljus en gepofte boekweit

RADICCHIO «V» - 17,5
gebakken radicchio 'steak', krokante ui en knoflook, hollandaisesaus en kruidensalade

CABILLAUD - 23,5
kabeljauwrug, witlof, kruidenkorst en peterselie-beurre blanc

POUSSIN - 21,5
piekuiken geserveerd met kippenjus

BAR DE MER - POUR DEUX - 45
500 gram gevulde zeebaars gebakken in boter met kappertjes, peterselie en kervel - voor 2 pers.

STEAK FRITES

geserveerd met Le French frites, peper- of bearnaisesaus

FILET DE BOEUF - 24,5
200 gram

ENTRECÔTE - 28,5
200 gram

RIBEYE - 55
500 gram, voor 2 pers.



SALADES

SALADE NIÇOISE - 17,5
gebrande tonijn, zachtgekookt ei, zwarte olijf, haricots verts en kriel

SALADE CÉSAR - 17,5
krokante kip, bacon, parmezaan, gepocheerd ei en croutons

SUPPLEMENTS

LE FRENCH FRITES «V» - 5,5
frites met mayonaise

SALADE VERTE «V» - 5,5
kropsla met mosterdvinaigrette

HARICOTS VERTS «V» - 5,5
sperziebonen met gezouten citroen

PURÉE DE POMMES DE TERRE «V» - 5,5
aardappelpuree

DESSERTS ET FROMAGE

CRÈME BRÛLÉE POUR DEUX - 12,5
crème brûlée voor twee

TARTE TATIN CHAUD - 10,5
karamel met Calvados en vanille-ijs

MOUSSE AU CHOCOLAT - 9,5
chocolademousse met Chartreuse crème fraîche

ASSIETTE DE FROMAGES «V» - 14,5
selectie Franse kazen, geserveerd met compote en notenvijgenbrood

LE FRENCH CAFÉ

LE FRENCH COFFEE - 9,5
Grand Marnier, koffie en room

ESPRESSO MARTINI - 13
espresso, Ketel One vodka, Kahlúa en Grand Marnier

CAFÉ AMORE - 13
Amaretto, Cognac, koffie en room



English menu

**ALLERGIEËN OF SPECIALE DIEETWENSEN?
LAAT HET ONS WETEN.**