

APERITIFS

- PERNOD – 5,5
RICARD – 5,5
PASTIS – 5,5
SUZE – 5,5
CAMPARI – 5,5
CHARTREUSE – 5,5
LILLET – 5,5
blanc - rosé - rouge
KIR ROYALE – 9,5
Crème de Cassis en Crémant



COCKTAILS

- FRENCH NEGRONI – 14
Lillet Rouge, Tanqueray Ten - Campari
- POIRE MULE – 12
*Poire Williams, Lara poire, perensap,
citroen, Angostura bitters en ginger beer*
- POMME ET FLEUR – 13
*Tanqueray London Dry, St Germain,
citroen, munt en appelcider*
- ESPRESSO MARTINI – 13
*espresso, Ketel One vodka,
Kahlúa en Grand Marnier*
- PORNSTAR MARTINI – 13
*Ketel One vodka, passievrucht,
vanille en Crémant du Rhône*
- LE FRENCH SOUR – 12,5
*Bulleit Bourbon, Lillet Rouge, port,
citroen en vegan eiwit*
- PALOMA – 12
*Don Julio Blanco,
Fever-Tree grapefruit soda*
- APEROL SPRITZ – 11
*Aperol, Crémant en
sodawater*
- CAMPARI SPRITZ – 11
*Campari, Crémant en
sodawater*

SANS ALCOOL

- POMME ET FLEUR 0,0% – 9
*vlierbloesem agroposta, citroensap,
Tanqueray 0,0%, appelcider 0,0%*
- CAMPARI SPRITZ 0,0% – 9
*Nona Spritz, perencider 0,0%,
sodawater*



Allergenen menu

GIN & TONICS

LE FRENCH G&T – 11

*Granny Smith, citroen, Fever-Tree tonic,
Tanqueray London Dry*

TANQUERAY TEN – 12,5

grapefruit, Fever-Tree tonic

TANQUERAY ROYALE – 12

roodfruit, Fever-Tree tonic

TANQUERAY FLOR DE SEVILLA – 12

sinaasappel, Fever-Tree tonic

GIN MARE – 13

rozemarijn, grapefruit, Fever-Tree tonic

CITADELLE GIN – 14

sinaasappel, dragon, Fever-Tree tonic

BOBBY'S SCHIEDAM DRY GIN – 12

*sinaasappel, kruidnagel
en Fever-Tree tonic*

TANQUERAY 0.0% – 9

Fever-Tree tonic, limoen

EAUX & GAZEUSES

Coca-Cola – 3,5

Coca-Cola Zero – 3,5

Orangina – 4,5

Fever-Tree ginger ale – 4,5

Fever-Tree ginger beer – 4,5

Fever-Tree grapefruit soda – 4,5

Kraanvogel Framboos Munt Madame Jeanette – 6

Kraanvogel Gember Passievrucht – 6

Schulp appelsap – 3,5

Chaudfontaine rood – 3,5

Chaudfontaine blauw – 3,5

Marie-Stella-Maris (bruis) 75cl – 6,5

Marie-Stella-Maris (plat) 75cl – 6,5

LIMO À LA MAISON

plat / bruis

ZWARTE THEE-PERZIK – 5

HIBISCUS-GEMBER – 5

CITROEN-LAVENDEL – 5

GROENE THEE-MUNT – 5

FRAMBOOS-MUNT – 5

PASSIEVRUCHT - CITROENGRAS – 5

BIÈRES



PRESSION

- Pilsner, Jupiler 5,2% – 3,75*
IJwit, Brouwerij 't IJ ongefilterd wit, 6,5% – 5,95
I l'oeuf You, Brouwerij 't IJ session blanc, 6% – 5,95
Leffe, Blond, 6,6% – 5,95
Tripel Karmeliet, 8,4% – 5,95
Wisseltap – 5,95

BOUTEILLE

- Duvel, blond 8.5% – 5,75*
Duvel 666, blond 6.66% – 5,75
Vedett, extra white 4.7% – 5,75
IPA, Brouwerij 't IJ 6.5% – 5,75
Zatte, Brouwerij 't IJ, tripel 8% – 5,75
La Chouffe, blond 8% – 5,75
Stella Artois, pilsner 5.2% – 5,75
Belle-vue, kriek extra 4.1% – 5
Corona, extra 4.5% – 5,75

SANS ALCOOL

- Pilsner, Jupiler 0.0% – 3,95*
Vrijwit, Brouwerij 't IJ 0.5% – 5,5
Free IPA, Brouwerij 't IJ 0.5% – 5,5
La Chouffe, 0.4% – 5,5
Leffe, blond 0.0% – 5,5
Corona 0.0 – 5,5

CIDRES

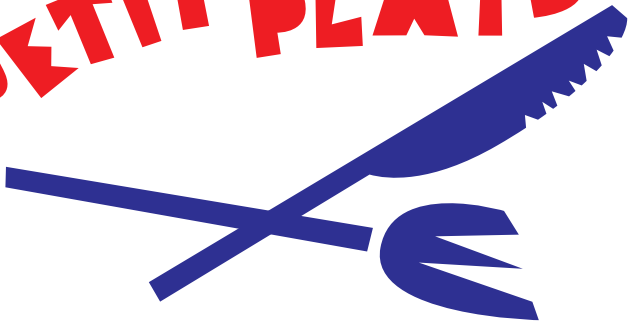
glas / fles

- Pacory, Poiré Domfort 2021, perencider, 4% – 6,5 / 32,5*
Cidricchus, Cidre Original, appelcider, 5% – 6,5 / 30
Pacory, Le Pétiot, alcoholvrije perencider, 0,0% – 6,5

DIGESTIFS

- Cognac Bache Gabrielsen vs Tre Kors – 7*
Cognac Bache Gabrielsen VSOP 5 BIO – 8,5
Cognac Bache Gabrielsen XO Premium – 20
Armagnac Domaine du Tariquet VSOP 7 years – 6,5
Calvados, Chateau du Breuil VSOP – 6,5

PETIT PLATS



TOT 22.00

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

HUÎTRES - P.S 4,5
*Fine de Claire oester met
mignonette en citroen*

OEUFS DUR MAYONNAISE 4,5
eieren met mayonaise en anjovis beignets

CREVETTES 12,5
garnalen met cocktailsaus en citroen

RILLETES DE CANARD 12
rillettes van eend met cornichons en zuurdesembrood

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

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

TOT LAAT

AMANDES FUMÉES «VGN» 5,5
gerookte amandelen

OLIVES «VGN» 5,5
gemarineerde olijven

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

CROQUETTES DE VEAU 4ST 8
kalfskroketjes met mosterd

ALLERGIEËN OF
SPECIALE DIEETWENSEN?
LAAT HET ONS WETEN.

LE FRENCH CAFÉ

