

## Plats du Déjeuner

Lunchgerechten

<b>Baguette Saint Maure</b> ✓ warme geitenkaas - honing - walnoten - frisse salade - komkommer	12.5	<b>Oeuf Florentine</b> ✓ gepocheerd ei op een bedje van spinazie - geserveerd op brioche toast - Hollandaisesaus	16.5
<b>Baguette Jambon &amp; Fromage</b> klassieke combinatie van gekookte ham - belegen kaas - sla - komkommer - tomaat - gezouten roomboter	12.5	<b>Steak Tartare "Classique"</b> op traditionele wijze bereid - geserveerd met toast	15.5
<b>Croque Monsieur</b> ambachtelijke Franse tosti - ham - gesmolten kaas - romige béchamelsaus	13.5	<b>Quiche Méditerranée</b> ✓ ricotta - spinazie - kruidenolie - geserveerd met groene salade	14.5
<b>Les Croquettes de Boeuf</b> twee rundvleeskroketten - geserveerd met brood - Dijonmosterd	12.5	<b>Omelette Fines Herbes</b> ✓ luchtige omelet met fijne kruiden - geserveerd met brood	13.5



## Grandes Salades

Maaltijdsalades



<b>Salade Verte aux Noix</b> ✓ groene salade met walnoten - Roquefort - champignons	15.5
<b>Salade Lyonnaise</b> ✓ lauwwarme salade van frisée slamix - lardons - gepocheerd ei - croutons - vinaigrette — Extra: maak je salade compleet met gegrilde kip	15.5 +4.5
<b>Salade Niçoise</b> salade met gegrilde tonijn - haricots verts - ei - tomaat - zwarte olijven	15.5

*Al onze salades worden geserveerd met vers brood.*

**Klassiek.  
Met een verhaal.**

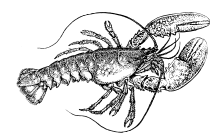
*“Onze kaart vertelt verhalen die vertrouwd voelen, maar steeds een nieuwe wending krijgen, geserveerd met een moderne twist.”*

**B**  
**B**

## Soupes

Soepen

**Bisque de Homard** 11.5  
geserveerd met garnalen



**Soupe à l'Oignon Gratinée** 9.5  
Franse uiensoep - croutons - Gruyère ✓

## Les Entrées

Voorgerechten

Betteraves Marinées ✓	11.5
rode & gele biet - Saint Maure - honing - walnoten - crudités	
Escargots	14.5
met Beurre Café de Paris (12 stuks)	
Saumon Tiède	14.5
lauwwarme gerookte zalm - citroen - toast	
Steak Tartare "Classique"	15.5
geserveerd met toast	
Paté de Campagne	12.5
met briochet toast & champagne-sinaasappelmarmelade	

## en Garniture

Bijgerechten

Pommes Frites	4.5
knapperige Franse frites - romige mayonaise	
Salade Verte	4.5
frisse groene salade - lichte vinaigrette	
Légumes de Saison	4.5
groenten van het seizoen	

— "Klassiek met een verhaal. Onze kaart vertelt verhalen die vertrouwd voelen, maar steeds een nieuwe wending krijgen."

## Soupes

Soepen

Bisque de Homard 11.5  
geserveerd met garnalen



Soupe à l'Oignon Gratinée 9.5  
Franse uiensoep - croutons - Gruyère ✓

## Desserts

Nagerechten

Crème Brûlée	10.5
romige vanillecustard - gekarameliseerde suikerlaag	
Mousse au Chocolat	10.5
luchtige mousse van chocolade	
Crêpe Suzette	12.5
klassieke flensjes in sinaasappel-citrusaus geserveerd met vanille-ijs	
Dame Blanche	8.5
vanille-ijs met warme chocoladesaus en slagroom	
Macarons	10.5
selectie van verfijnde Franse macarons geserveerd met sorbetijs	



Plateau de Fromages 14.5  
selectie van vier Franse kazen

## Plat Principal

Hoofdgerechten

Quiche Méditerranée ✓	22.5
ricotta - spinazie	
Ratatouille Gratinée ✓	21.5
gegratineerde groenteschotel met Roquefort	
Filet de Sébaste	22.5
roodbaars geserveerd met een saus van kreeft	
Poisson du Chef	26.5
vis van het moment - bijpassende garnituren	
Coq au Vin	22.5
klassieke Franse stoof van kip - rode wijn - paddenstoelen	
Steak Tartare "Classique"	25.5
geserveerd met groene salade & frites	
Bavette (180 gram)	26.5
geserveerd met Beurre Café de Paris	
Cote de Boeuf (Ribeye)	29.5
geserveerd met Béarnaisesaus	

Bij al onze hoofdgerechten serveren wij aardappelen en groenten van het seizoen.



**B**  
**B**

Dieetwensen of allergieën?  
Laat het ons weten!