

PÂTISSERIE

van 12.00 tot 17.30 uur

Gebak



Truffe au Chocolat (3) 4

Truffel melkchocolade | Truffel Salted Caramel | Truffel Crispy

Madeleines (3) 5

3 klassieke Franse cakejes | gekonfijte sinaasappel | slagroom

Tarte au Citron 6

Citroen taartje | citroen spongecake | citroenijs

Tompouce 7

Crème Pâtisserie | frambozen icing | slagroom

Tarte au Pommes 8

Frangipane(spijs) | appel | vanille saus | slagroom

Mariage au Chocolat 8

Droomhuwelijk van chocolade | gekonfijte sinaasappel

MENU DU DÉJEUNER

van 12.00 tot 15.30 uur

Lunchkaart



LE BOULANGERIE

De broodjes

Croque Monsieur 11

Zuurdesembrood | beenham | Gruyère | bechamelsaus

Croque Madame 12

Zuurdesembrood | beenham | Gruyère | bechamelsaus | gebakken ei

Sandwich Préparé Americain 11

Zuurdesembrood | tartaar van ossenhaas | Americain saus | ei | sjalot

Oeuf Royale

Avocado 13

Bayonne ham 13

Kastanjes champignons 13

Gerookte zalm 16

Brioche toast | kropsla | gepocheerd ei | Hollandaise saus

Fondant de Thon 14

Zuurdesembrood | tonijnsalade | selderij | cornichons | cheddar | Jalapeño

Clubsandwich 19

Geroosterd maisbrood | geprakte avocado | gerookte kipfilet | Romaine sla | gebakken ei | bacon | tomaat | 1000-island dressing | Naturel chips



LES SOUPES

Soepen

Soupe à l'oignon 10

Uiensoep | gegratineerd met Gruyère | zuurdesembrood

Domaine Coudoulet Viognier Fontgeline

Bisque 16

Rouille saffraan | langoustine | bieslook | Hollandse garnalen

Jaques Saumaize Pouilly-Fuisse Haut de la Roche

LES ENTRÉES

Voorgerechten

Oeuf Mayonnaise

Single (2) 5 / Double (4) 8

Halve gekookte eieren | mayonaise | bieslook

Steak Tartare

100g 16 / 200g 26

Tartaar van ossenhaas | eidooier | pommes paille | sjalot | cornichons | kappertjes | peterselie | mosterd | brioche toast

Supplement: Kaviaar +20 / Eendenlever krullen +5

Chateau Puech-Haut Argali



Cocktail de crevettes

50g 18 / 80g 24

Hollandse garnalen | Romaine sla | avocado | grapefruit | cocktailsaus | bieslook | brioche toast

Thierry Drouin Bourgogne Blanc

Salade Chèvre 18

Gegrilde geitenkaas | vijgencompote | Granny Smith appel | roodlof, rucola, botersla | walnoot | druiven | Franse dressing | croutons

Michel Redde Pouilly-Fume La Moynerie

Salade Riche 36

Botersla, rucola, Romaine | coquille | zeebaars | langoustine | kabeljauw | gerookte zalm | Hollandse garnaal | gepocheerd ei | Hollandaise saus

Michel Redde Pouilly-Fume La Moynerie



LES PLATS PRINCIPEAUX

Hoofdgerechten

Tournedos au Poivre 35

Ossenhaas | pepersaus | haricots verts | rösti

Domaine La Bouissiere Gigonsdas

Bar au beurre blanc 29

Gebakken Zeebaars | witte wijn saus | groene asperges | venkel

Domaine l'Arjolle Equinoxe Chardonnay

Steak de chou-fleur beurre noisette 24

Bloemkoolsteak | Beurre Noisette | kappertjes | rozijnen

Jean-Paul Brun Terres Dorees Fleurie

LES SUPPLEMENTS

Bijgerechten

Pain beurre (brood met roomboter)

6

Pommes frites mayonaise

6

Légumes chauds du jour (dagvroente)

6

Aardappel rösti

6

Salade Verte (groene salade)

4

LES DESSERTS

Nagerechten

Crème Brûlée 12

Crème Anglaise met vanille. Met een laagje gebrande suiker

Domaine l'Arjolle Muscat Lyre



La Dame Blanche 13

Amandelmelk-ijs | gepocheerde perzik | witte chocoladesaus | slagroom
Naar klassiek recept van de grote Escoffier, de grondlegger van de Franse keuken.

Chateau Gravas Sauternes

La Dame Noire 12

Vanille ijs | pure chocoladesaus | slagroom

Cave de l'Abbe Banyuls Valcros

Plateau de fromages 18

Witschimmel kaas | oude kaas | blauwschimmel kaas | roodschimmel kaas

Niepoort Ruby