

À Partager

Jambon Duroc Negra €14,50

Olijven €4,50

Kreeftenkroketjes 3 stuks
met cocktailsaus €14,50

Kaas-rucola kroketjes 3 stuks
met truffelcrème €7,50

Les Huitres

Fines de Claires, 3 stuks €10,50
6 voor €18,50

Gillardeau N°3, 3 stuks 18,50
6 voor €35,-
met rode wijn-sjalotten vinaigrette

Les pains

Pain de Campagne met
gezouten roomboter €6,50

Pain de Campagne met
truffelcrème €7,50

Les Entrées

geserveerd met Pain de Campagne
(voor glutenvrij brood wordt een meerprijs gerekend)

Les Spécialités

Petite salade Riche - Luxe salade met o.a. ganzenlever, gamba's, geconfijte eend
& truffel vinaigrette €22,50

Bisque d'Homard - Kreeftensoep geserveerd met een halve kreeft €27,50

Soupe à L'Oignon - Franse uiensoep geserveerd met een croûton met Gruyère €9,50

Pâté de Campagne - Met uienchutney & cornichons €14,50

Saumon Fumé - Gerookte zalm met toast, mierikswortel, peterselie, kappertjes & uitjes €16,50

Vol au Vent - Pastetje gevuld met een ragout van paddenstoelen met truffel €17,50

Cassolette de Scampis - Pannetje met 6 grote garnalen met knoflook & rode peper €19,50

Demi Homard - 1/2 Kreeft met kropsla & citroenmayonaise €24,50

Salade César - Met o.a. gegrilde kip, ansjovis, spek, ei & croûtons €17,50

Salade de Betteraves & Chèvre - Salade van gepofte biet, geitenkaas, geroosterde noten & acaciahoning €17,50

Escargots de Bourgogne - Wijngaardslakken, 8 stuks geserveerd met knoflookboter €17,50

Croquettes de Crevettes - 2 Garnalenkroketten met citroenmayonaise & gefrituurde peterselie €22,50

Foie Gras - Terrine van ganzenlever met een vijgencompôte & een briochebroodje €26,50

Canapé Méditerrané - Luxe Franse toast belegd met gegrilde groenten, pesto & burrata €16,50 (Supplement Jambon Duroc Negra €7,50)

Steak Tartare - Klassiek bereide rundertartaar €17,50 (Supplement Caviar €14,50)

Cocktail de Crevettes - Klassieke garnalencocktail €19,50

Les Plats

Les Spécialités

Salade Riche - Luxe salade met o.a. ganzenlever, gamba, geconfijte eend & truffel vinaigrette €26,50
(Supplement 1/2 kreeft €22,50)

Homard Belle-View - 'DE' klassieker onder de kreeft recepten; gekookt en geserveerd met cocktailsaus €49,50

Poissons

Sole Meunière - In roomboter gebakken zeetong €45

Linguine de la Mer - Pasta, gamba's & een kreeftenjus €27,50 (Supplement 1/2 kreeft €22,50)

Cassolette de Poisson - Diverse soorten vis geserveerd in een Provençaalse tomatensaus €26,50

Plat du Jour - Onze visspecialiteit van de dag €29,50

La Spécialité

Chateaubriand

Ossenhaas voor 2 personen, geserveerd met verse frites, haricots verts en peper- of béarnaise saus
€89,50

Viandes

Entrecôte - Met peper- of béarnaise saus €29,50

Filet Pur - Tournedos met peper- of béarnaise saus €34

Tournedos Rossini - Ossenhaas, gebakken ganzenlever & truffeljus €49,50

Steak Tartare - Klassiek bereide rundertartaar €24,50 (Supplement Caviar €14,50)

Hamburger - Geserveerd op een brioche-broodje met sla, gekarameliseerde ui & tomaat €24,50 (Supplement gebakken ganzenlever €17,50)

Coq au Vin - In rode wijn gestoofde kip met spek en seizoensgroenten €27

Les plats Végétariens

Burger Végétarien - Vegetarische burger geserveerd op een briochebroodje met sla, gekarameliseerde ui & tomaat €24,50

Pâtes Farcies - Deegkussentjes gevuld met een crème van burrata & limoen geserveerd met een romige salie saus €24,50

Plats d'Accompagnement

KROPSLA - met Franse dressing €6,50

HARICOTS VERTS - geblancheerd €6,50

VERSE FRITES - met onze eigen mayonaise €6,50

Menu Gourmand €49,50

Pâté de Campagne OF Saumon Fumé OF Salade de Betteraves & Chèvre

Entrecôte met pepersaus OF Linguine de la Mer OF Pâtes Farcies

Moelleux au Chocolat OF Tarte citron

Allergie? Laat het ons weten.