

## APÉRITIF

### Aperitief

## CHARCUTERIE

### Charcuterie

#### Jambon cru de Bayonne 7.50

Gedroogde ham uit Bayonne

#### Speck 5.50

Gedroogd spek uit Bayonne

#### Pâté de campagne 8.50

Boerenpaté met grove mosterd en cornichon

#### Terrine de canard 10.50

Terrine van eend met uiencompote

#### Saucisson sec 6.50

Gedroogde worst

#### Saucisson sec au fenouil 7.50

Gedroogde worst met venkel

#### Saucisson mixte 9.50

Mix van beide worstsoorten

#### Assiette de charcuterie 17.50

Selectie van onze charcuterie met cornichon, uiencompote en boerenbrood

## LES AMUSES-BOUCHE

### Amuse

#### Olives 3.00

Olijven

#### Pain de CÔTE et beurre d'Echiré 4.50

Boerenbrood met Echiré boter

#### Os à moelle et sauce antiboise 9.50

Mergpijp met antiboise en brioche

#### Macaron au boudin noir 7.50

Macaron met krokant gebakken

bloedworst en Sauternes gel

#### Rillettes de canard 7.50

Rillettes van eend met cornichon en ingelegde ui

#### Artichaut 10.50

Hele artisjok met vinaigrette en gribiche-saus

#### Fromage Comté 7.50

Belegen Franse kaas met grove mosterd

## APÉRITIF

### Aperitief

## LA MER

### Zee

#### Oeufs mimosa au crabe 4.50

Gevulde eitjes met krabsalade

#### Rillettes de maquereau 7.50

Rillettes van makreel met ingelegde ui

#### Crevettes bouquet 9.50

Bouquet garnaatjes met cocktailsaus (ongepeld)

## FRUITS DE MER

### Zeevruchten

#### Huîtres Fines de claires 18.50

6 oesters met citroen en frambozenazijn

#### Petit plateau fruits de mer 28.50

4 Fines de claires oesters, bouquet garnaatjes met cocktailsaus, bouchots met pernod en rillettes van makreel

## CROQUETTES

### kroketjes

#### Le bitterbál 7.50

8 Bitterballen met mosterdsaus

#### Croquettes de jambon de Bayonne 7.50

6 kleine kroketjes met Bayonne ham en piment d'Espelette mayonaise

#### Croquettes de crevettes 7.50

6 kleine garnalenkroketjes met citroenmayonaise

#### Croquettes au fromage de chèvre 7.50

6 kleine geitenkaaskroketjes met tomatenmarmelade

## DINER

Diner

### LES PETITS PLATS

#### Kleine gerechten

##### **Pâté de campagne 8.50**

Boerenpaté met grove mosterd,  
cornichon en brioche

##### **Steak tartare de boeuf 11.50**

Klassieke rundertartaar met cornichon,  
kappertjes, mosterd en toast

##### **Terrine de canard 10.50**

Terrine van eend met uiencompote en brioche

##### **Os à moelle antiboise 9.50**

Mergpijp met antiboise en brioche

##### **Escargots 7.50**

Gegratineerde slakken met  
peterseliekorst en uiencompote

##### **Saumon mariné 12.50**

Gemarineerde zalm met brioche  
en kruidendressing

##### **Crabe et crevettes 14.50**

Krabsalade met garnalen, avocado en tomaat

##### **Bouchots chauds 7.50**

Warme kleine mosselen met pastis en selderij

##### **Crevettes bouquet 9.50**

Bouquet garnaltjes met cocktailsaus  
(ongepeld)

##### **Tarte flambée au saumon 12.50**

Flammkuchen met gerookte zalm,  
crème fraîche, rode ui, sla en mierikswortel

##### **Tarte flambée végétarienne 11.50**

Flammkuchen met geitenkaas,  
uiencompote en salade

##### **Crottin de Chavignol 9.50**

Geitenkaasje met tomatenmarmelade en toast

##### **Artichaut 10.50**

Hele artisjok met vinaigrette en gribiche-saus

##### **Croque végétarien 7.50**

Kleine croque met Comté,  
paddenstoelen, uiencompote en truffel

## DINER

Diner 17.00-22.00 uur

### LES SOUPES

#### Soepen

##### **Soupe à l'oignon 5.50**

Uiensoep met crouton,  
gegratineerd met Gruyère

##### **Bisque de crustacés 8.50**

Schaaldierenbouillon met gamba's,  
rouille en kaascrouton

### LES SALADES

#### Salades

##### **La salade César 14.50**

Romeinse sla met kip, Parmezaanse  
kaas, croutons en ansjovis

##### **La salade Niçoise 16.50**

Romeinse sla met tonijn, haricots verts,  
aardappel, ansjovis en vinaigrette

##### **La salade kalé végétarienne 13.50**

Boerenkoolsalade met grapefruit,  
avocado en vinaigrette

### LES PLATS PRINCIPAUX

#### Grote gerechten

##### **Entrecôte sauce béarnaise 19.50**

Entrecote met béarnaisesaus

##### **Steak au jus 18.50**

Biefstuk met eigen jus en brood

##### **Steak au poivre 18.50**

Biefstuk met pepersaus

##### **Boeuf bourguignon 15.50**

Stoofpotje van rund met rode wijn,  
wortel en paddenstoelen

##### **Poussin roti 14.50**

Heel kippetje met friet en salade

## DINER

### Diner

## LES PLATS PRINCIPAUX

### Grote gerechten

#### **Le Burger royal au fromage 14.50**

Cheeseburger met tomaat, uien en augurk

#### **Navarin d'agneau 16.50**

Stoofpotje van lam met rode wijn,  
tomaat en boontjes

#### **CÔTE de boeuf 69.50**

Rib steak voor 2 personen met tartiflette,  
frites, haricots verts en 2 sauzen

#### **Sole meunière 24.50**

In roomboter gebakken zeetong met  
citroen en peterselie

#### **Loup de mer sauce antiboise 16.50**

Zeebaars met antiboise en venkel

#### **Les gambas à l'huile d'ail 18.50**

Gamba's met knoflookolie

#### **Oeufs Florentine végétarienne 13.50**

Taartje gevuld met gepocheerd ei,  
spinazie en mornaysaus met  
salade van groene asperge

#### **Burrata végétarienne 15.50**

Burrata met coeur de boeuf tomaat

## LES ACCOMPAGNEMENTS

### Bijgerechten

#### **Frites 3.50**

Verse dunne frieten

#### **Tartiflette 4.00**

Aardappelschijfjes met  
spekjes en Gruyère

#### **Salade verte 3.50**

Groene salade met vinaigrette

#### **Haricots verts 4.50**

Geblancheerde groene boontjes

#### **Le cassoulet 4.50**

Witte bonen met tomaat en knoflookworst

#### **Asperges vertes 5.50**

Gegratineerde groene asperges met Mousselinesaus

## PLATS SUCRÉS

### Zoet

#### **Saint-Honoré 5.50**

Karamel soesjes met crème chiboust

#### **Tarte tropézienne 5.50**

Gesuikerde brioche bol met banketbakkersroom

#### **Tarte au citron 5.50**

Krokant taartje gevuld met  
citroencrème en meringue

#### **Éclair "Bois le Duc" 4.50**

Éclair met slagroom en  
chocolade ganache (bossche bol)

#### **Éclair caramel au beurre salé 4.50**

Éclair met melkchocolade en gezouten karamel

## DESSERTS

#### **Macarons 6.50**

4 macarons in verschillende smaken

#### **Tarte Tatin 8.50**

Appeltaart met vanille-roomijs

#### **Crème brûlée 7.50**

Vanille crème brûlée met hazelnoot-roomijs

#### **Profiteroles 7.50**

Soesjes gevuld met roomijs en chocoladesaus

#### **Dame Blanche 7.50**

Vanille-roomijs met warme  
chocoladesaus en slagroom

#### **Plateau de fromage 12.50**

Selectie van Franse kazen met notenbrood

## CRÊPES

#### **Crêpe avec garniture de votre choix**

Dun pannenkoekje met zoet garnituur

Keuze uit:

Confiture 6.50

Nutella 6.50

Nutella en banaan 7.50

Suzette 7.50

## VIN DE DESSERT

### Dessertwijnen

#### **Cuvée La Galinne**

Banyuls / Grenache / Carignan 5.50

#### **Domaine Cauhapé**

Jurançon / Gros Manseng / Petit Manseng 6.50