

ENTRÉES

- BAGUETTE** ✓ 8 25
Met botanische boter, tomatensalsa en pompoenhummus
- SOUPE AUX CHAMPIGNONS** ✓+ 7 75
Romige champignonsoep met paddenstoelen duxelles op toast
- CONFIT DES TOMATES** ✓+ 11 00
Tomatensalade met een krokante tomatencornetto
- SAUMON FUMÉ** 2 13 95
Dun gesneden gerookte zalm met toast en crème fraîche
- STEAK TARTARE** 8 14 50
Met augurkensorbet en brioche
- BOUILLABAISSE** 1 15 50
Vissoep met schaal- en schelpdieren, tomaat, aardappel en venkel
- HUÎTRES "GILLARDEAU" (6)** 14 15 24 00
Franse oesters met rode wijn azijn met sjalotjes, citroen en toast
- CAVIAR** 14 15 75 00
Kaviaar met blini, sjalot, bieslook, crème fraîche

LAAT U VERWENNEN!

Speciaal voor u stelt de chef een 3-gangen musical menu samen

- MUSICAL MENU** 42 50
MUSICAL MENU KIDS 19 95

✓ - Vegetarisch ✓+ - Vegan

Wilt u informatie over allergenen? Vraag onze medewerker(s). Onze gerechten worden bereid in een ambachtelijke keuken en kunnen derhalve sporen van allergenen bevatten.

PIÈCE DE RÉSISTANCE

- CÔTE DU BOEUF** (VANAF 400 GRAM) 10 12 PER 100 GR
Gegrild met bruine boter, sjalot en peterselie
- FRUITS DE MÈR** (BESTELLEN PER 2 PERS) 4 37 50
Met o.a. oesters, garnalen, kreeft, krab, mosselen met stokbrood en sausjes

PLATS PRINCIPAUX

- RATATOUILLE AU CHÈVRE** ✓ 5 18 50
Gestoofde groenten met geitenkaas en basilicum
- CHOUCROUTE AVEC "SAUCISSE"** ✓+ 3 19 50
Zuurkool en aardappelmousseline met "worst", "spek" en uien-komijnjus
- COQ AU VIN** 7 21 50
Gekonfijte kip met in rode wijn gestoofde groenten
- STEAK AU POIVRE** 9 25 50
Steak met groene peperjus, champignons en spinazie
- BAR EN CROÛTE** 4 28 50
Zeebaars in bladerdeeg, spinazie, beurre blanc met kaviaar

PLATS D'ACCOMPAGNEMENT ✓

- GRATIN DE POMMES DE TERRE** 5 50
Aardappel gratin met kaas
- FRITES** 6 50
Van Friethoes met mayonaise
- SALADE FRANÇAISE** ✓+ 7 00
Kropsla met French vinaigrette, gemarineerde uitjes en croutons
- BROCCOLI À LA TRUFFE** 8 25
Geroosterde broccoli met truffel en amandel
- CHAMPIGNONS FORESTIERS** ✓+ 8 95
Gebakken bospaddestoelen

DESSERTS

- MADELEINE** 12 6 50
Fruitcompote, honing en citroen
- CRÊPES SUZETTE** 12 6 50
Kwark, sinaasappel en basil cress
- CLAFOUTIS AUX CERISES** 12 6 50
Cake met kersen en vanilleslagroom
- MOELLEUX AU CHOCOLAT** 11 6 50
Chocolade taartje met lopende vulling
- PROFITEROLES** 11 6 50
Soesjes met vanilleslagroom, vanille-ijs en chocoladesaus
- MILLEFEUILLE** 12 6 50
Bladerdeeg, framboos en crème Suisse
- TARTE TATÏN** 12 6 50
Omgekeerde appeltaart met amandel

MOULIN À FRIANDISES 16 00

Assortiment zoetigheden met drie verschillende taartjes, drie koekjes/cakejes en drie chocolaatjes