

Les plats déjeuner

Croque-monsieur à la Parisienne	7,75
Typisch Franse gegrilde sandwich met ham en béchamel van Gruyère <i>Typical French grilled sandwich with ham and béchamel of Gruyère cheese</i>	
Œufs en cocotte, cèpes et Reblochon	14,50
Hoeve-eitjes uit de oven, met room, eekhoorntjesbrood en Reblochon <i>Oeufs en cocotte with porcini and Reblochon</i>	
Steak tartare préparé à la demande (160g), pommes frites et salade	18
Steak tartaar, handgesneden en op smaak gebracht in onze keuken, met frites en salade <i>Steak tartar, hand chopped and seasoned in our kitchen, served with fries and salad</i>	
Salade Neuf au fil des saisons	16
Onze met het seizoen wisselende salade <i>Our seasonal salad</i>	
Croquettes de crevettes grises, deux pièces, avec de rouille et pain grillée	8,00
Twee Hollandse garnalenkroketten met rouille en toast <i>Two Dutch shrimp croquettes served with rouille and toast</i>	
Escargots à la Bourguignonne, les six	9,25
Zes wijngaardslakken als in de Bourgogne met genoeg knoflook en peterselieboter <i>Six garden snails as in Burgundy with garlic and parsley butter</i>	

Les plats principaux

Artichaut farci à la sauce béchamel, Gruyère et œuf en cocotte	19,50
Hele artisjok gevuld met béchamel, ei en Gruyère <i>Whole artichoke filled with béchamel, Gruyère cheese and egg</i>	
Bouillabaisse à la Marseillaise, rouille, croûtons et Gruyère	11,50
Vissoep als uit Marseille met rouille, croûtons en Gruyère <i>Fish soup as made in Marseille with rouille, croutons and Gruyère cheese</i>	
Côte de bœuf, sauce Béarnaise ou jus de Madère, pommes frites et salade	Pour 2 55
Gebraden runderribstuk met Béarnaisesaus of Madeirajus, frites en salade <i>Shannon beef rib roast with Béarnaise sauce or Madeira gravy, fries and salad</i>	
Homard servi chaud avec tomates, basilic et piment d'Espelette ou servi tiède avec laitue et mayonnaise	
Warm met tomaat, basilicum en piment d'Espelette óf lauw met kropsla en mayonaise <i>Lobster served warm with tomato, basil and piment d'Espelette or luke warm with lettuce and mayo</i>	
Demi homard du Canada	22,50
Homard entier du Canada (± 500g)	42,50

Les Huîtres

	a pièce	les six
Creuse no. 3, La Mer Celtique, Irlande	3,25	18,50
Creuse no. 3, Zélande, Pays-Bas	3,25	18,50
Dégustation des huîtres (6 pièces)		18,50
Dégustation des huîtres (12 pièces)		36

Charcuterie

Saucisson au poivre		3,50
Saucisson aux cèpes		3,50
Coppa de la Corrèze, 6 mois de sèche		6,50
Jambon cru de Corrèze, 12 mois de sèche		6,75
Petite plateau de charcuterie (70 gr)		9,75
Grande plateau de charcuterie (140 gr)		19,50

Les supplement

Pommes frites, sauce mayonnaise		3,75
Petite salade verte		3,75
Grande salade verte		7,50
Légumes du jour		4,50

Formule déjeuner du lundi au vendredi:

Formule lunchmenu maandag t/m vrijdag :

Lunchmenu formula monday till friday:

Entrée et plat du jour, ou entrée, plat et dessert du jour, choix du chef

Twee of drie gangen lunchmenu naar keuze van de chef

Two or three course lunch menu from our chef

19,50 / 25,00