

Spécialités au déjeuner / Lunch

Ces plats sont servis uniquement pendant le déjeuner de 12h à 17h

Onderstaande gerechten worden alleen geserveerd tijdens de lunchuren van 12 uur tot 17 uur

The dishes below will only be served during lunch hours from 12 till 5 P.M.

Croque-monsieur à la Parisienne

7,75

Typisch Franse gegrilde sandwich met ham en béchamel van Gruyère

Typical French grilled sandwich with ham and béchamel of Gruyère cheese

Œufs en cocotte, cèpes et Reblochon

14,50

Hoeve-eitjes uit de oven, met room, eekhoorntjesbrood en Reblochon

Oeufs en cocotte with porcini and Reblochon

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

Steak tartar, hand chopped and seasoned in our kitchen, served with fries and salad

Salade Neuf au fil des saisons

16

Onze met het seizoen wisselende salade

Our seasonal salad

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

Twée of drie gangen lunchmenu naar keuze van de chef

Two or three course lunch menu from our chef

19,50 / 25,00

Suppléments

Pommes frites, sauce mayonnaise

3,75

Petite salade verte

3,75

Grande salade verte

7,50

Légumes du jour

4,50

Formule Menu

Entrée, plat & dessert à € 33,50

Les entrées

- Pâté fait maison, croûtons, cornichons et oignons caramélisés** 9,50
Paté uit eigen keuken, met croutons, cornichons en gekarameliseerde zilveruitjes
Home-made classic pâté, with croutons, gherkins and caramelized onions
- Escargots à la Bourguignonne, les six** 9,25
Zes wijngaardslakken als in de Bourgogne met genoeg knoflook en peterselieboter
Six garden snails as in Burgundy with garlic and parsley butter
- Rillettes de saumon, sauce ravigote, mesclun et mouillettes grillées** 9
Rillettes van zalm met ravigotesaus, mesclunsalade en broodsoldaatjes
Rillettes of salmon with sauce ravigote, mesclun salad and toasted breadsoldiers
- Salade de lentilles verte du Puy, pleurotes confits et oeuf poché** 8,50
Du Puy linzensalade met gekonfijte oesterzwam en gepocheerd ei
Du Puy lentil salad with confit of oyster mushrooms and poached egg

Les entremets (suppl. menu €6.50)

- Petite Bouillabaisse à la Marseillaise**
Vissoep als uit Marseille
Fish soup as made in Marseille
- Consommé riche a la queue de bœuf, brunoise de légumes et petit-profiterole**
Dubbel getrokken heldere ossenstaartsoep met fijne groenten en mini profiterole
Oxtail broth with finely chopped vegetables and mini-profiterole

Les plats

- Ballotine de pintade aux truffe, Pommes Anna et jus de volaille** 23
Ballotine van parelhoen met truffel, Pommes Anna en gevogelte jus
Ballotine of guinea fowl with truffle, Pommes Anna and poultry gravy
- Boeuf Bourguignon, pommes de terre ronde et fargots de haricots verts avec lard** 22
Boeuf Bourguignon, krieltjes en haricots verts met spek
Beef Bourguignon, new potatoes and haricots verts wrapped in bacon
- Filet de morue d'Atlantique avec pâtes de riso, épinards sauvage et beurre noir** 23,50
Skreifilet, pasta riso, wilde spinazie en beurre noir
Atlantic Cod, pasta riso, wild spinach and beurre noir sauce
- Pithivier farci aux épinards, maroilles et une sauce de poivron rouge** 19,50
Pithivier gevuld met spinazie en marouilles en een saus van rode paprika
Pithivier filled with wilde spinach and marouilles cheese served with a red pepper sauce

Neuf à la carte

Les entrées

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>	
Brioche Neuf, foie gras poêlé, homard et sa mayonnaise truffée, compôte d'oignons	17
Brioche met kreeftenmayonaise, truffel, gebakken eendenlever en rode-uiencompôte <i>Toasted brioche bun with fried duck liver, lobster truffel mayonnaise and red onion compote</i>	
Marbré de queue de boeuf et foie gras de canard, brioche, compote de canneberges	13.75
Marbré van ossenstaart en eendenlever, cranberry compote en brioche <i>A marbré made of oxtail and foie gras with a cranberry compote and brioche bread</i>	
Œuf à la coque au caviar (10 grammes Asetra Amour) et mouillettes grillées	25
Zachtgekookt hoeve-ei met kaviaar (10 gram Asetra Amour) en broodsoldaatjes <i>Soft boiled egg with caviar (10 grams of Asetra Amour) and toasted bread soldiers</i>	
Pour les gourmets, nous servons notre caviar au naturel (boite de 50 g), accompagné de crème fraîche et blini	120
Onze kaviaar is ook te bestellen in een blikje van 50 g. met crème fraîche en blini <i>Our caviar is also available in a tin of 50 grams with crème fraîche and blini</i>	

Les plats

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>	Pour 3	80
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		19,50
Homard entier du Canada (± 500g)		37,50