



MENU



DÎNER

LES CLASSIQUES

Oeufs mayonnaise au citron 9.⁵⁰
halfhard eitje, citroenmayonaise, aardappelsalade
blikje kaviaar +19.⁵⁰

Artichaut frit et jambon 14.⁵⁰
gefrituurde artisjok met ham
kan ook vegetarisch met Bleu d'Auvergne

Escargots à la Bourguignonne 16.⁵⁰
slakken van Slow Escargots gegratineerd
met kruidenboter en Gruyère

Filet d'anguille fumée | brioche 13.⁵⁰
crème de poireau | huile de ciboulette
gerookte palingfilet, brioche, crème van prei, bieslookolie

Foie gras sauté | brioche | pomme 19.⁵⁰
gebakken eendenlever, brioche, appel

Moules à la crème 19.⁵⁰
mosselen in roomsaus

Steak tartare classique | oeuf cornichon | moutarde | oignon 14.⁵⁰
klassieke steak tartaar, ei, augurk, mosterd, ui

LES AUTRES

Blinis au saumon fumé 14.⁵⁰
blinis met gerookte zalm en bieslook-crème fraîche
blikje kaviaar +19.⁵⁰

Rouleau de rillettes de canard et magret de canard fumé 15.⁵⁰
rouleau van eendenrillette en gerookte eendenborst, witlofsalade

Ragoût de champignons des bois 13.⁵⁰
paddenstoelenragout, krokante oesterzwam, pasteibakje

Tarte Tatin d'endives, caramel au romarin 14.⁵⁰
Bleu d'Auvergne | salade fraîche fenouil-orange
witlof tarte tatin, rozemarijnkaramel, Bleu d'Auvergne,
frisse sinaasappel-venkelsalade

Asperges vertes | œuf croustillant | sauce hollandaise 14.⁵⁰
geroosterde groene asperges, krokant eitje, hollandaisesaus

Steak du moment | sauce au poivre vert | aligot 22.⁵⁰
steak van het moment, groene pepersaus, aligot
gebakken foie gras +12.⁵⁰

Turbot Meunière | beurre blanc aux câpres et coques 24.⁵⁰
kleine tarbot, beurre blanc, kappertjes, kokkels

Ris de veau poêlé, sukade de veau braisé 27.⁵⁰
crème de panais | sauce à l'échalote
gebakken kalfszwezerik, gestoofde kalfssukade,
pastinakencrème, sjalottenjus

La Spécialité du Chef wisselend
vraag naar de huidige special



Allergenen?
Scan de QR-code of vraag
het aan ons personeel

DESSERT

DESSERT

Plateau de fromage 13.⁵⁰
diverse kazen met vijgenjam

Profiteroles à la glace vanille, sauce caramel et chocolat 8.⁵⁰
soesjes met vanille-ijs, karamel en chocoladesaus

Crème brûlée à la Mandarine Napoléon 8.⁵⁰
crème brûlée met Mandarine Napoléon likeur

Dessert du jour **prix du jour**
vraag ons naar het huidige dessert

Café Anna et Fred 8.⁵⁰
koffie of thee naar keuze met twee zoetigheden

Café Anna et Fred de Luxe 12.⁵⁰
koffie of thee naar keuze met twee zoetigheden
en een glaasje likeur Mandarine Napoléon



TARTE

Tarte aux pommes et aux noix 5.⁰⁰
appel-notentaart
supplement slagroom +0.⁵⁰

Tarte au citron 5.⁰⁰
huisgemaakt citroentaartje

Tarte du jour 5.⁰⁰
wisselende taartje

VIN DE DESSERT

Pineau des Charentes Blanc glas 6.⁰⁰
Charente-Maritime, zoet, druiven, cognac

Vin de liqueur rouge Carthagène glas 6.⁰⁰
Languedoc-Roussillon, rijp fruit, kruidigheid

DISTILLÉ

CALVADOS
Château du Breuil 8 années 6.⁵⁰

EAU DE VIE
Massenez Poire Prisonnière 6.⁵⁰

PASTIS
Pastis 1811 6.⁵⁰

Pastis 51 5.⁰⁰

Pastis Henri Bardouin 5.⁰⁰

WHISKY

Brenne Organic French 6.⁵⁰
Single Malt, Frankrijk

Johnnie Walker Red Label 5.⁰⁰
Schotland

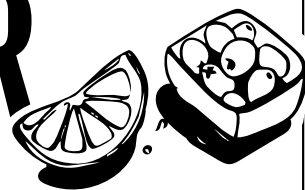
Oban 9.⁵⁰
Schotland

Jameson 5.⁰⁰
Ierland

Hibiki 15.⁰⁰
Japan



CARTE DE BAR



CARTE DE BAR

Baguette avec beurre salé et fromage aux herbes 8.⁵⁰
stokbrood met gezouten boter en kruidenkaas

Huîtres p.s. 4.⁰⁰
Fines de claires

Crevettes marinées à l'aïoli 12.⁰⁰
gemarkte gambas, aioli

Boîte de poissons 8.⁵⁰
Ortiz-sardientjes of ansjovis, brood

Sardines Ortiz gratinées | brood 10.⁵⁰
Ortiz-sardientjes gratineerd met Gruyère kaas

Plateau de fromage 13.⁵⁰
diverse kazen met vijgenjam

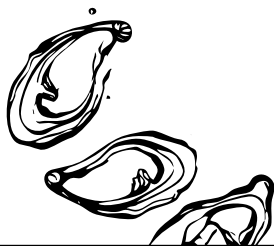
Plateau charcuterie 15.⁵⁰
diverse vleeswaren

Bitterballen 9.⁰⁰
mosterd, 8 stuks

Gambakroketjes 11.⁰⁰
citroenmayonaise, 8 stuks

Oude kaaskroketjes 11.⁰⁰
truffel-honing, 8 stuks

Mélange de boules 14.⁵⁰
12 stuks



Plateau Anna et Fred
diverse hapjes

24.⁵⁰

SPÉCIAL APÉRITIF

Kir Royale 8.⁵⁰
crème de cassis, Bubb Royal

Pardon My French 10.⁵⁰
vodka, St. Germain, gingerbeer, limoen

Sparkling Picon 11.⁵⁰
sinaasappelleur, Bubb Royal, bruiswater

Sparkling St. Germain 11.⁵⁰
elderflowerlikeur, Bubb Royal, bruiswater

Sparkling Limoncello 11.⁵⁰
limoncello, Bubb Royal, bruiswater

Sparkling Lillet Blanc 10.⁵⁰
munt, citroen, Double Dutch tonic

Sparkling Lillet Rouge 10.⁵⁰
sinaasappel, Double Dutch tonic

Sparkling Lillet Rosé 10.⁵⁰
rood fruit, Double Dutch tonic

Sparkling Pornstar 11.⁵⁰
passievrucht likeur, Bubb Royal, bruiswater

Copperhead 10.⁵⁰
sinaasappel, rozemarijn

Hendrick's 12.⁵⁰
komkommer

Citadelle 10.⁵⁰
steranijs

Santa Ana 12.⁵⁰
gember

Vermouth Lillet 4.⁵⁰
keuze uit blanc, rouge, rosé

Onbeperkt gezuiverd tafelwater?
Plat of bruisend

3.⁰⁰ p.p

CHAUD

THÉ

Verse thee soorten 3.⁹⁵
keuze uit verse munt, gember-sinaasappel, verveine

Betjeman en Barton thee 3.⁴⁰
diverse thee in een zakje

Café Anna et Fred 8.⁵⁰
koffie of thee naar keuze met iets zoets



CAFÉ

Koffie 3.⁴⁵

Espresso 3.⁴⁵

Espresso macchiato 3.⁴⁵

Cortado 3.³⁵

Naked doppio 4.⁴⁵

Cappuccino 3.⁷⁰

Koffie verkeerd 3.⁸⁰

Latte macchiato 3.⁸⁰

Flat white 4.⁸⁰

Babyccino 1.⁸⁰

Chai latte 4.⁸⁰

Dirty Chai latte 6.⁸⁰

Havermelk + 0.⁵⁵

ENTRER DANS LES SPHÈRES

Een petite café in Paris of Anna et Fred in Leiden?
Sluit je ogen en het verschil hoor je niet...

Scan de QR-code en geniet thuis na van onze Spotify playlist.



VIN



BLANC

Eau de Parole Viognier

Languedoc-Roussillon, bloemig, abrikoos, perzik

5.⁷⁵

27.⁵⁰

Guillaman Sauvignon Blanc

Côtes de Gascogne, bloemen, frisse zuren, grapefruit

5.⁷⁵

27.⁵⁰

Guillaman Chardonnay

Côtes de Gascogne, fris, fruitig, citrusvruchten

5.⁷⁵

27.⁵⁰

Patapouf Chardonnay

Languedoc-Roussillon, houtgelagerd, boter, vanille

6.⁷⁵

32.⁵⁰

magnum 65.⁰⁰

Brunel de la Gardine Côtes du Rhône Blanc

Rhône, perzik, citroen, mineralen

30.⁰⁰

Alsace Kuehn Gewürztraminer

Elzas, exotisch, rozen, kruidigheid

32.⁰⁰

Petit Bourgeois Sauvignon Blanc

Loire, peer, perzik, groene asperges

34.⁰⁰

Cuvée des Dames Picpoul de Pinet

Languedoc-Roussillon, zuren, mineralen, citrus

35.⁰⁰

Figeat Pouilly Fumé

Loire, fruitig, mineralen, frisheid

40.⁰⁰

Gilbert Picq Chablis

Bourgogne, krachtig, citrus, frisheid

45.⁰⁰

Olivier Bourgogne Blanc

Bourgogne, noten, rijp fruit, verkwikkend

47.⁰⁰

Maison Olivier-Sanders Rully blanc

Bourgogne, noten, vanille, fruit

60.⁰⁰

Olivier Santenay blanc le Bievaux

Bourgogne, noten, boter, abrikoos

70.⁰⁰

ROSÉ

Château du Seuil Syrah Grenache Rolle Cinsault

Provence, rozenblaadjes, bosaardbeitjes, citrus

6.⁵⁰

32.⁵⁰

VIN

ROUGE



Eau de Parole Merlot

Languedoc-Roussillon, fruitig, soepel, tikje zwoel
Onze huiswijn, speciaal voor de Brasserie Groep gemaakt in Frankrijk

5.⁷⁵

27.⁵⁰

Les Petites Cabanes Syrah Grenache

Languedoc-Roussillon, rood fruit, fijne kruidigheid

6.⁰⁰

28.⁰⁰

Bis by Biscaye Pinot Noir

Languedoc-Roussillon, fruitig, kruidig, zoete specerijen

6.⁰⁰

28.⁰⁰

Dumanet Marselan igp Edition Limitée

Languedoc-Roussillon, vol, rood fruit, viooltjes

6.⁵⁰

32.⁵⁰

Patapouf Malbec

Languedoc-Roussillon, soepel, fruit, kruiden

32.⁵⁰

Petit Bourgeois Cabernet Franc

Loire, rijpe kersen, specerijen, krentjes

34.⁰⁰

Château Fougueyrat ST. Émilien Grand Cru Merlot Cabernet Franc

Bordeaux, laurier, vanille, rokerig

35.⁰⁰

Le Renard AOC Pinot Noir

Bourgogne, zacht, vanille, verleidelijk

37.⁵⁰

Château de Haute-Serre Georges Malbec

Cahors, bramen, zoethout, zwarte peper

50.⁰⁰

PÉTILLANT

Bubb Royal Premium Cremant

Elzas, rijk, explosief, tintelfris

6.⁵⁰

35.⁰⁰

Guy Charlemagne Grand Cru Blanc de Blancs

Champagne, vanille, sappig fruit, romig

halve fles 30.⁰⁰

60.⁰⁰





ANNAETFRED.NL