



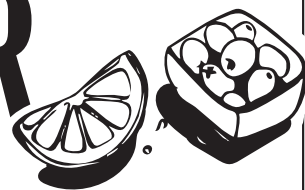
MENU





English menu?
Scan the QR-code

CARTE DE BAR



CLASSIQUES

Olives 4.⁵⁰
gemarineerde olijven, zongedroogde tomaat

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
gemarineerde gamba, aioli

Boîte de poissons 8.⁵⁰
Ortiz-sardientjes of ansjovis

Sardines Ortiz gratinées 10.⁵⁰
Ortiz-sardientjes gegratineerd met Gruyère kaas

Pâté maison 10.⁵⁰
huisgemaakte paté, eend, rozijnen, pistache, vijgenjam

Toast cannibale 12.⁰⁰
mini brioche gegrild, pittige tartaar, dragonmayonaise

Toast jambon cru 11.⁵⁰
mini brioche gegrild, Franse rauwe ham, crème van mierikswortel

Toast tomate marinée 9.⁰⁰
mini brioche gegrild, gemarineerde tomaat, luchtige citroenroomkaas, balsamico

CARTE DE BOULES

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

LES PLATEAUS

Plateau de fromage 13.⁵⁰
diverse kazen met vijgenjam, roggebrood tuille

Plateau charcuterie 15.⁵⁰
diverse vleeswaren

Plateau Anna et Fred 24.⁵⁰
diverse hapjes



DÉJEUNER

LES CLASSIQUES

Croquettes et pain

garnaal
rundvlees

16.⁵⁰

13.⁵⁰

Croque Monsieur

ham, kaas, béchamel, Gruyère, mosterd
kan ook vegetarisch

12.⁵⁰

Croque Madame

ham, kaas, béchamel, Gruyère, gebakken ei, mosterd
kan ook vegetarisch

13.⁵⁰

Soupe du jour

vraag naar de wisselende soep van de dag

prix du jour

LES TOASTS

Cannibale

pittige tartaar, Amsterdams zuur,
dragonmayonaise, gepekeld ei

16.⁰⁰

Champignons et herbes fines

geroosterde champignon, citroenroomkaas,
gekonfijte venkel, truffelolie

13.⁵⁰

Oeuf Royale

gerookte zalm, gepocheerd ei, Hollandaise, bieslook

15.⁰⁰

Oeuf Benedict

gerookte spek, gepocheerd ei, Hollandaise, bieslook

15.⁰⁰

Oeuf Florentine

spinazie, groene asperge, gekonfijte sjalot,
gepocheerd ei, Hollandaise

13.⁰⁰

À DÉGUSTER ENSEMBLE

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

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

Oeufs mayonnaise au citron

9.⁵⁰

halfhard eitje, citroenmayonaise, aardappelsalade

blikje kaviaar +19.⁵⁰

Foie gras sauté

19.⁵⁰

brioche, appel

Filet d'anguille fumée | brioche

16.⁵⁰

crème de poireau | huile de ciboulette

gerookte palingfilet, brioche, crème van prei, bieslookolie

Ragoût de champignons des bois

13.⁵⁰

krokante oesterzwam, pasteibakje

Steak tartare classique

21.⁵⁰

geserveerd met Franse frites

Moules à la crème et frites

21.⁵⁰

mosselen in roomsaus, Franse frites

Déjeuner partagé

26.⁵⁰ (p.p)

Een tafel vol Franse smaken.

Laat onze chef je verrassen met een selectie
gerechtjes om samen te proeven.



Allergenen?

Scan de QR-code of vraag
het aan ons personeel

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

Pâté maison 10.⁵⁰
huisgemaakte paté, eend, rozijnen, pistache, vijgenjam

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, rozemarijn-karamel, 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 **prix du jour**
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, roggebrood tuile

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 Mandarine Napoléon likeur



TARTE

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

Cheesecake de saison 5.⁵⁰
cheesecake van het seizoen

Tarte au citron 5.⁰⁰
huisgemaakt citroentaartje

VIN DE DESSERT

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

Vin de liqueur rouge Carthagène verre 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



CHAUD

THÉ

Verse thee soorten 4.²⁵
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 twee zoetigheden

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



CAFÉ

Koffie 3.⁴⁵

Espresso 3.⁴⁵

Espresso macchiato 3.⁴⁵

Cortado 3.³⁵

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

Onze huiswijn, speciaal voor de Brasserie Groep gemaakt in Frankrijk

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

7.00

34.00

magnum 67.50

Brunel de la Gardine Côtes du Rhône Blanc

Rhône, perzik, citroen, mineralen

30.00

Alsace Kuehn Gewürztraminer

Elzas, exotisch, rozen, kruidigheid

32.00

Domaine de Colonnat Chardonnay

Beaujolais, wit fruit, romig, zacht

34.00

Cuvée des Dames Picpoul de Pinet

Languedoc-Roussillon, zuren, mineralen, citrus

35.00

Figeat Pouilly Fumé

Loire, fruitig, mineralen, frisheid

40.00

Domaine de la Cornasse Chablis

Bourgogne, elegant, soepel, fris

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

Dumanet Syrah Grand Reserve

Languedoc, donker fruit, robijnrood, peper

6.⁰⁰

28.⁰⁰

Bis by Biscaye Pinot Noir

Languedoc-Roussillon, fruitig, kruidig, zoete specerijen

6.⁰⁰

28.⁰⁰

Chateau de Veax Gamay

Beaujolais, knaller, fruit, zuiver

7.⁵⁰

40.⁰⁰

Patapouf Malbec

Languedoc-Roussillon, soepel, fruit, kruiden

32.⁵⁰

Château Fougueyrat ST. Émilien Grand Cru Merlot Cabernet Franc

Bordeaux, laurier, vanille, rokerig

35.⁰⁰

Domaine de Colonat Fleurie

Beaujolais, rood fruit, sappig, soepel

36.⁵⁰

Le Renard AOC Pinot Noir

Bourgogne, zacht, vanille, verleidelijk

37.⁵⁰

Antoine Olivier Pinot Noir

Bourgogne, kersen, kruidig, soepel

45.⁰⁰

Château de Haute-Serre Georges Malbec

Cahors, bramen, zoethout, zwarte peper

50.⁰⁰

PÉTILLANT

Bubb Royal Premium Cremant

Elzas, rijk, explosief, tintelfris

6.⁷⁵

35.⁰⁰

Guy Charlemagne Grand Cru Blanc de Blancs

Champagne, vanille, sappig fruit, romig

demi-bouteille 32.⁵⁰

65.⁰⁰





ANNA&FRED.NL