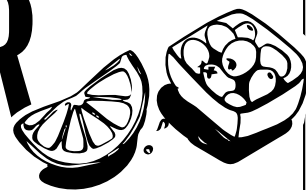




MENU



CARTE DE BAR



CLASSIQUES

Olives gemarineerde olijven, zongedroogde tomaat	4. ⁵⁰
Baguette avec beurre salé et tapenade de tomates stokbrood met gezouten boter en zongedroogde tomatentapenade	8. ⁵⁰
Huîtres p.s. Fines de claires	4
Crevettes chaudes à l'ail warme knoflookgamba's, aioli	12
Boîte de poissons Ortiz-sardientjes	9. ⁵⁰
Ortiz-ansjovis	8. ⁵⁰
Sardines Ortiz gratinées Ortiz-sardientjes gegratineerd met Gruyère kaas	10. ⁵⁰
Pâté maison wisselende huisgemaakte pâté, vijgenjam	11. ⁵⁰
Gougères soezendeeg, truffelcrème, paddenstoel, Comté, rode-uiencompote	12
Foie gras sauté gebakken eendenlever, brioche, appel	19. ⁵⁰
Toast cannibale mini brioche gegrild, pittige tartaar, dragonmayonaise	12
Toast jambon cru mini brioche gegrild, Franse rauwe ham, crème van mierikswortel	11. ⁵⁰
Toast tomate marinée mini brioche gegrild, gemarineerde tomaat, luchtige citroenroomkaas, basilicumvinaigrette	9

CARTE DE BOULES

Bitterballen mosterd, 8 stuks	9
Gambakroketjes citroenmayonaise, 8 stuks	11
Oude kaaskroketjes truffel-honing, 8 stuks	11
Mélange de boules 12 stuks	14. ⁵⁰

LES PLATEAUS

Plateau de fromage diverse kazen, vijgenjam	13. ⁵⁰
Plateau charcuterie diverse vleeswaren	15. ⁵⁰
Plateau Anna et Fred diverse hapjes	24. ⁵⁰

Onbeperkt gezuiverd tafelwater? 3 p.p
plat of bruisend



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, rauwe 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 rôti** 16.⁵⁰
gebrande palingfilet, brioche, mirinlak, wasabicrème, ingelegde gember, citroencrème fraîche
- Foie gras sauté** 19.⁵⁰
gebakken eendenlever, brioche, appel
- Steak tartare classique** 14.⁵⁰
Amsterdams tafelzuur, mierikswortelcrème, gepekeld eigeel

Diner partagé

49.⁵⁰ (p.p)

Een tafel vol Franse smaken. Laat onze chef je verrassen met een selectie gerechtes om samen te proeven. Inclusief dessert.



LES AUTRES

- Tartare de saumon** 14.⁵⁰
tartaar van zalm, wakamecrème, frizure komkommer, brioche croutons, sake-sojavinaigrette
- Céleri-rave rôti** 13.⁵⁰
gepofte knolselderij, crème van look, gebakken shiitake, pistachevinaigrette, aceto balsamico
- Thon poêlé** 16.⁵⁰
geschroeide tonijn, spitskool, sesam, ingelegde radijs, ponzu beurre blanc
- Terrine de caille** 14.⁵⁰
terrine van kwartel, pistache, rauwe ham, rode-uiencompote
- Champignon Bourguignon** 13.⁵⁰
stoof van paddenstoelen, pompoenpuree, zoetzure ui, peterselie
- Tarte Tatin aux échalotes** 14.⁵⁰
sjalottentarte tatin, sherrykaramel, boerenbrie, peer, spinazie
- Betterave rôtie** 14.⁵⁰
geroosterde rode biet, geitenkaascrème, gebrande hazelnoot, ingelegde appel, roodlof
- Jarret d'agneau braisé** 24.⁵⁰
stoof van lamsschenkel, gerookte knoflook, ingelegde citroen
- Steak frites du moment** 25.⁵⁰
wisselende steak, friet, pepersaus
gebakken foie gras +12.⁵⁰
- Daurade sauce grenobloise** 26.⁵⁰
hele dorade, grenobloisesaus
- Langoustines et poitrine de porc** 27.⁵⁰
gemarineerde langoustine, zacht gegaard buikspek, groene kruidensjalotcrème, xo-saus
- 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, vijgenjam

Crèmeux au chocolat blanc 8.⁵⁰
witte chocolade, amarene kersenijis, meringue, kletskep

Crème brûlée à la Mandarine Napoléon 8.⁵⁰
crème brûlée, gemaakt 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
appel-notentaart
slagroom +0.⁵⁰

Cheesecake de saison 5.⁵⁰
cheesecake van het seizoen

Tarte au citron 5
huisgemaakt citroentaartje

VIN DE DESSERT

Pineau des Charentes Blanc verre 6
Charente-Maritime, zoet, druiven, cognac

Vin de liqueur rouge Carthagène verre 6
Languedoc-Roussillon, rijp fruit, kruidigheid

DIGESTIF

Espresso Martini 11.⁵⁰
vodka, Kahlúa, espresso

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

Pastis Henri Bardouin 5

WHISKY

Brenne Organic French 6.⁵⁰
Single Malt, Frankrijk

Johnnie Walker Red Label 5
Schotland

Oban 9
Schotland

Jameson 5
Ierland

Hibiki 15
Japan



CHAUD

THÉ

Verse thee soorten 4.³⁵
keuze uit verse munt, gember-sinaasappel, verveine

Betjeman en Barton thee 3.⁸⁵
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 3.⁵⁵

Espresso 3.⁵⁵

Espresso macchiato 3.⁷⁰

Cortado 3.⁶⁵

Doppio 4.⁶⁰

Cappuccino 3.⁸⁵

Koffie verkeerd 4.²⁵

Latte macchiato 4.²⁵

Flat white 4.⁸⁵

Babyccino 1.⁸⁰

Chai latte 5

Dirty Chai latte 6

Chocolat chaud 4

Havermelk + 0.⁵⁵

ENTRER DANS LES SPHÈRES

Een petit 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



PÉTILLANT

Bubb Royal Premium Cremant
Elzas, rijk, explosief, tintelfris

6.75

35

magnum 70

Guy Charlemagne Grand Cru Blanc de Blancs
Champagne, vanille, sappig fruit, romig

demi-bouteille 32.50

65

BLANC

Eau de Parole Viognier
Languedoc-Roussillon, bloemig, abrikoos, perzik

6

27.50

Guillaman Sauvignon Blanc
Côtes de Gascogne, bloemen, frisse zuren, grapefruit

6

27.50

Guillaman Chardonnay
Côtes de Gascogne, fris, fruitig, citrusvruchten

6

27.50

Patapouf Chardonnay
Languedoc-Roussillon, houtgelagerd, boter, vanille

7

34

magnum 67.50

Brunel de la Gardine Côtes du Rhône Blanc
Rhône, perzik, citroen, mineralen

30

Alsace Kuehn Gewürztraminer
Elzas, exotisch, rozen, kruidigheid

32

Domaine de Colonat Chardonnay
Beaujolais, wit fruit, romig, zacht

34

Cuvée des Dames Picpoul de Pinet
Languedoc-Roussillon, zuren, mineralen, citrus

35

Figeat Pouilly Fumé
Loire, fruitig, mineralen, frisheid

40

Domaine de la Cornasse Chablis
Bourgogne, elegant, soepel, fris

45

Olivier Bourgogne Blanc
Bourgogne, noten, rijp fruit, verkwikkend

47

Maison Olivier-Sanders Rully blanc
Bourgogne, noten, vanille, fruit

60

magnum 120

Olivier Santenay blanc le Bievaux
Bourgogne, noten, boter, abrikoos

70

VIN

ROSÉ

Bis By Biscaye Syrah

Languedoc Roussillon, bloemig, geurig, zalmroze



6.⁵⁰



32.⁵⁰

Domaine Saint Andrieu Syrah Grenache Cinsault

Provence, zacht, witte bloesem, fruitig

7.⁵⁰

42.⁵⁰

magnum 85

ROUGE

Eau de Parole Merlot

Languedoc-Roussillon, fruitig, soepel, tikje zwoel

Onze huiswijn, speciaal voor de Brasserie Groep gemaakt in Frankrijk

6

27.⁵⁰

Dumanet Syrah Grand Reserve

Languedoc, donker fruit, robijnrood, peper

6

28

Bis by Biscaye Pinot Noir

Languedoc-Roussillon, fruitig, kruidig, zoete specerijen

6

28

Chateau de Veax Gamay

Beaujolais, knaller, fruit, zuiver

7.⁵⁰

40

Patapouf Malbec

Languedoc-Roussillon, soepel, fruit, kruiden

32.⁵⁰

Château Fougueyrat ST. Émilien Grand Cru Merlot Cabernet Franc

Bordeaux, laurier, vanille, rokerig

35

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

Château de Haute-Serre Georges Malbec

Cahors, bramen, zoethout, zwarte peper

50

SANS ALCOOL

L'oise Blanc 0.0%

Gironde, fruitig, fris, licht

5.⁵⁰

25

L'oise Rosé 0.0%

Gironde, aardbeien, fris, fruitig

5.⁵⁰

25



Onderdeel van de
B Brasserie Groep



ANNAETFRED.NL

ANNA&FRED
◊ PETIT ◊ CAFÉ ◊