



MENU



DÉJEUNER

LES CLASSIQUES

Croquettes et pain

garnaal 16.⁵⁰
rundvlees 13.⁵⁰

Croque Monsieur

ham, kaas, béchamel, Gruyère, mosterd 12.⁵⁰
kan ook vegetarisch

Croque Madame

ham, kaas, béchamel, Gruyère, gebakken ei, mosterd 13.⁵⁰
kan ook vegetarisch

Soupe du jour

vraag naar de wisselende soep van de dag **prix du jour**

LES TOASTS

Cannibale

pittige tartaar, getoast zuurdesembrood, Amsterdams zuur, dragonmayonaise, gepekeld ei 16

Duo de tomates

tartaar van tomaat, gepofte honingtomaat, citroenroomkaas, basilicumvinaigrette, amandelschaafsel 14.⁵⁰
coppaham +3

Oeuf Royale

gerookte zalm, gepocheerd ei, getoaste brioche, Hollandaise, bieslook 15

Oeuf Benedict

boerenham, gepocheerd ei, getoaste brioche, Hollandaise, bieslook 14

Oeuf Florentine

spinazie, groene asperge, gekonfijte sjalot, gepocheerd ei, getoaste brioche, Hollandaise 13

À DÉGUSTER ENSEMBLE

Tarte Tatin aux échalotes

sjalottentarte tatin, sherrykaramel, boerenbrie, peer, spinazie 14.⁵⁰

Artichaut frit et jambon

gefrituurde artisjok, rauwe ham 14.⁵⁰
kan ook vegetarisch met Bleu d'Auvergne

Escargots à la Bourguignonne

slakken van Slow Escargots, gegratineerd met kruidenboter en Gruyère 16.⁵⁰

Oeufs mayonnaise au citron

halfhard eitje, citroenmayonaise, aardappelsalade 9.⁵⁰
blikje kaviaar +19.⁵⁰

Foie gras sauté

gebakken eendenlever, brioche, appel 19.⁵⁰

Filet d'anguille rôti

16.⁵⁰
gebrande palingfilet, brioche, mirinlak, wasabicrème, ingelegde gember, citroencrème fraîche

Champignon Bourguignon

stoof van paddenstoelen, pompoenpuree, zoetzure ui, peterselie 13.⁵⁰

Steak tartare classique

Amsterdams tafelzuur, mierikswortelcrème, gepekeld eigeel, Franse frites 21.⁵⁰

Thon poêlé

geschroeide tonijn, spitskool, sesam, ingelegde radijs, ponzu beurre blanc 16.⁵⁰

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