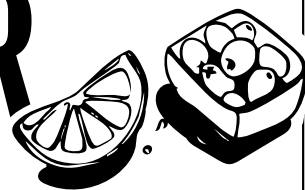




MENU



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
Toast crevettes mini brioche gegrild, gambatartaar, aioli, piment d'Espeletteolie	11. ⁵⁰

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	26. ⁵⁰

Onbeperkt gezuiverd tafelwater? 3 (p.p)
plat of bruisend



FRUITS DE MER

Verse delicatessen, rechtstreeks uit de zee.
Vraag de bediening naar onze bijpassende wijnen!

Huitres p.s.

4

Fines de claires

Petit Fruits de Mer

35 (p.p.)

schelpen, oesters, gamba's, krabschaar, gerookte zalm, cocktail saus

Grande Fruits de Mer

55 (p.p.)

oesters, mosselen, vongole, scheermessen, krabbenpoot, gerookte zalm

Grande Fruits de Mer Magnifique

85 (p.p.)

oesters, mosselen, vongole, scheermessen, krabbenpoot, gerookte zalm, paling, kreeft

SUR COMMANDE

Onze Fruits de Mer zijn beperkt beschikbaar, dus reserveer
minstens 2 dagen van tevoren.

Mail naar info@annaetfred.nl of bel 071 514 0002, et voilà!



DÎNER

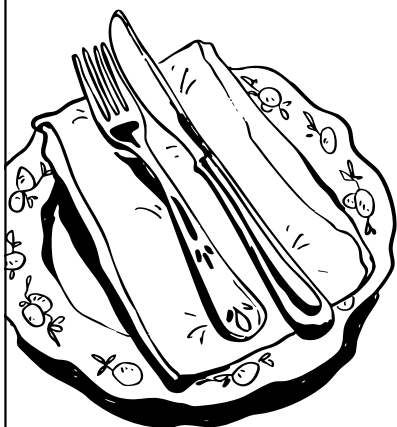
LES CLASSIQUES

- Oeufs mayonnaise au citron** 9.⁵⁰
halfhard eitje, citroenmayonaise, aardappelsalade
blikje kaviaar +19.⁵⁰
- Artichaut frit et jambon** 14.⁵⁰
gefrituurde artisjok, jambon
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** 15.⁵⁰
Amsterdams tafelzuur, mierikswortelcrème,
gepekeld eigeel

Petit Fruits de Mer

schelpen, oesters, gamba's, krabschaar,
gerookte zalm, cocktail saus

35(p.p)



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

LES AUTRES

- Tartare de saumon** 14.⁵⁰
tartaar van zalm, wakamecrème, frisure komkommer,
briochecroutons, sake-sojavinaigrette
- Céleri-rave rôti** 13.⁵⁰
gepofte knolselderij, crème van look, gebakken shiitake,
pistachevinaigrette, aceto balsamico
- Faux filet fumé et sauce gribiche** 15
gerookte ribeye, sauce gribiche, zongedroogde tomaat,
cashew, Comté tuille
- Thon poêlé** 16.⁵⁰
geschroeide tonijn, spitskool, sesam, ingelegde radijs,
ponzu beurre blanc
- Ragoût de crevettes** 16
gamba ragout, saffraan, witte wijn, crispy gamba,
getoaste brioche
- Tarte Tatin aux échalotes** 14.⁵⁰
sjalottentarte tatin, sherrykaramel, boerenbrie, peer, spinazie
- Betterave fumée** 14.⁵⁰
gerookte rode biet, geitenkaascrème, gebrande hazelnoot,
ingelegde appel, roodlof
- Poulet sous vide** 20.⁵⁰
sous-vide gegaarde kippendij, venkel, citroen, tomatencompote,
basilicum, piment d'Espelette olie
- Steak frites du moment** 25.⁵⁰
wisselende steak, friet, pepersaus
gebakken foie gras +12.⁵⁰
- Coquillages à la sauce homard** 26.⁵⁰
scheermessen, schelpen van het wad, kreeftensaus
- Langoustines et poitrine de porc** 23.⁵⁰
gemarineerde langoustine, zacht gegaard buikspek,
groene kruidensjalotcrème, xo-saus
- La Spécialité du Chef** **prix du jour**
vraag naar de huidige special
- Diner partagé** 49.⁵⁰ (p.p)
Een tafel vol Franse smaken. Laat onze chef je verrassen met
een selectie gerechtjes om samen te proeven. Inclusief dessert.

DESSERT

DESSERT

Plateau de fromage 13.⁵⁰
diverse kazen, vijgenjam

Mousse au citron et mascarpone 9
rabarber, vlierbloesem, ijs van Hollandse aardbeien,
gesuikerde hazelnoot

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





ANNAETFRED.NL