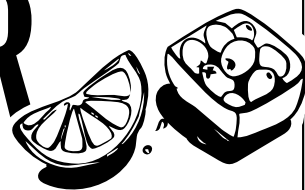




MENU



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 Ortiz-ansjovis	9. ⁵⁰ 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



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, getoast zuurdesembrood, Amsterdams zuur,
dragonmayonaise, gepekeld ei

16

Duo de tomates

tartaar van tomaat, gepofte honingtomaat, citroenroomkaas,
basilicumvinaigrette, amandelschaafsel
jambon +3

14.⁵⁰

Faux filet fumé

gerookte ribeye, zongedroogde tomatentapenade, sauce gribiche,
cashewcrumble, Comté

15.⁵⁰

Oeuf Royale

gerookte zalm, gepocheerd ei, getoaste brioche,
Hollandaise, peterselie

15

Oeuf Benedict

boerenham, gepocheerd ei, getoaste brioche,
Hollandaise, peterselie

14.⁵⁰

Oeuf Florentine

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

13.⁵⁰

LES SALADES

Salade Niçoise

geschroeide rauwe tonijn, haricots verts, kriel, gekookt ei,
brioche croutons, couer de bouef antibiose

19.⁵⁰

Salade betteraves et chèvre

gerookte rode biet, geitenkaas, venkel, abrikoos,
gebrande hazelnoot, honingvinaigrette

17.⁵⁰

À DÉGUSTER ENSEMBLE

Oeufs mayonnaise au citron

halfhard eitje, citroenmayonaise, aardappelsalade
blikje kaviaar +19.⁵⁰

9.⁵⁰

Filet d'anguille rôti

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

16.⁵⁰

Steak tartare classique

Amsterdams tafelzuur, mierikswortelcrème,
gepekeld eigeel, Franse frites

21.⁵⁰

Tarte Tatin aux échalotes

sjalottentarte tatin, sherrykaramel, boerenbrie, peer, spinazie

14.⁵⁰

Escargots à la Bourguignonne

slakken van Slow Escargots, gratineerd met kruidenboter
en Gruyère

16.⁵⁰

Foie gras sauté

gebakken eendenlever, brioche, appel

19.⁵⁰

Thon poêlé

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

16.⁵⁰

DÉJEUNER PARTAGÉ

een tafel vol franse smaken.
laat onze chef je verrassen met een selectie
gerechtjes om samen te proeven.

26.⁵⁰ (p.p)



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

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!



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