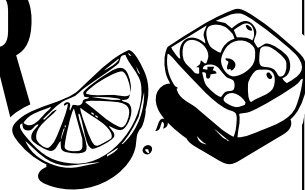




MENU



CARTE DE BAR



CLASSIQUES

Olives 4.⁵⁰
gemarineerde olijven, zongedroogde tomaat

Baguette avec beurre salé et tapenade de tomates 8.⁵⁰
stokbrood, gezouten boter, zongedroogde tomatentapenade

Foie gras sauté 19.⁵⁰
gebakken eendenlever, brioche, appel

Sardines Ortiz gratinées 10.⁵⁰
Ortiz-sardientjes gegratineerd met Gruyère kaas

Boîte de poissons
Ortiz-sardientjes 9.⁵⁰
Ortiz-ansjovis 8.⁵⁰

SPÉCIALITÉ DU BAR

Pâté maison 11.⁵⁰
wisselende huisgemaakte pâté, vijgenjam

Gougères 12
soezendeeg, truffelcrème, paddenstoel, Comté, rode-uiencompote

Crevettes chaudes à l'ail 12
warme knoflookgamba's, aioli

Tomate aux anchois 12
coeur de boeuf tomaat, ortiz-ansjovis, olijfolie, zeezout
burrata +4

PETIT BRIOCHE

Toast cannibale 12
mini brioche gegrild, pittige tartaar, dragonmayonaise

Toast jambon cru 11.⁵⁰
mini brioche gegrild, Franse rauwe ham, béarnaise-boter, port-balsamicogel, mosterdkaviaar, majoraan

Toast tomate marinée 9
mini brioche gegrild, gemarineerde tomaat, basilicum vinaigrette, luchtige citroenroomkaas, balsamico glaze

Toast crabe 12
mini brioche gegrild, Freds krabsalade, piccalilymayonaise, ponzu-vinaigrette

CARTE DE BOULES

Bitterballen 9
mosterd, 8 stuks

Gambakroketjes 11
citroenmayonaise, 8 stuks

Oude kaaskroketjes 11
truffel-honing, 8 stuks

Mélange de boules 14.⁵⁰
12 stuks

LES PLATEAUX

Plateau de fromage 14.⁵⁰
diverse kazen, vijgenjam

Plateau charcuterie 15.⁵⁰
diverse vleeswaren

Plateau Anna et Fred 26.⁵⁰
diverse hapjes

BAR À HUÎTRES

Classique 4
mignonette, zwarte bonen-sesamolie, groene Tabasco

Concombre 4.⁵⁰
komkommerschuur, limoen, gin

Royale 5
miso-Hollandaise, sesam

Tomasu 5
Hollandse sojasaus, limoen, chili

Proeverij 17.⁵⁰
van iedere soort 1, als je even niet wil kiezen

DÉJEUNER

LES CLASSIQUES

Croquettes et pain

garnaal
rundvlees

16.⁵⁰
13.⁵⁰

Croque Monsieur

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

13.⁵⁰

Croque Madame

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

14.⁵⁰

Soupe à l'oignon

klassieke Franse uiensoep

9.⁵⁰

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

Quasi de veau

dungesneden kalfslende, basilicummayonaise, ingelegde radijs,
groene appelgel, gefrituurde kappertjes, pistache, sesam

15

Trio de Poissons

Freds krabsalade, gravlax, mousse van makreel,
piccalilly mayonaise, ponzu-vinaigrette

16.⁵⁰

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

14

À DÉGUSTER ENSEMBLE

Oeufs mayonnaise au citron

halfhard eitje, citroenmayonaise, aardappelsalade
blikje kaviaar +19.⁵⁰

10.⁵⁰

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

22.⁵⁰

Roulé de poulet

rouleau van kippendij, gerookt spek, Bleu d'Auvergne,
perencompote, dragonmayonaise

15

Escargots à la Bourguignonne

slakken van Slow Escargots, gegratineerd met kruidenboter
en Gruyère

16.⁵⁰

Foie gras sauté

gebakken eendenlever, brioche, appel

19.⁵⁰

Saumon tiède

lauwarme zalm, pain perdu, dille beurre blanc, spinazie,
kappertjesolie, ingelegde komkommer

17.⁵⁰

DÉJEUNER PARTAGÉ

26.⁵⁰ (p.p)

een tafel vol Franse smaken.

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

Onbeperkt gezuiverd tafelwater?

3 (p.p)

plat of bruisend