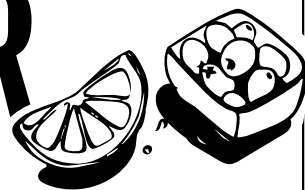




MENU



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
komkommerschium, 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

DÎNER

LES CLASSIQUES

Oeufs mayonnaise au citron 10.⁵⁰
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

Marbré de paleron confit 16.⁵⁰
op klassieke wijze in laagjes, klapstuk, Franse rauwe ham,
eendenlever, gepofte rijst, vijgenchutney, sherryvinaigrette

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

PLATS FROIDS

Roulé de poulet 15
rouleau van kippendij, gerookt spek, Bleu d'Auvergne,
perencompote, dragonmayonaise

Gravlax 15.⁵⁰
gepekeld zalm, rode biet, gefermenteerd mosterdzaad,
ingelegde red meat radijs, citroen dillemayonaise, shishito

Salade de crabe 16
Freds krabsalade, avocadocrème, gel van yuzu,
sesam tuille, ponzu vinaigrette

Pastèque 14
gedroogde watermeloen, piccalillyschuim, sherryvinaigrette,
gerijpte geitenkaas, krokant zeewier, kappertjesolie

Quasi de veau 15
dungseden kalfslende, basilicummayonaise, ingelegde radijs,
groene appelgel, gefrituurde kappertjes, pistache, sesam

PLATS CHAUD

Saumon tiède 17.⁵⁰
lauwarme zalm, pain perdu, dille beurre blanc, spinazie,
kappertjesolie, ingelegde komkommer

Steak du moment au poivre 26.⁵⁰
wisselende steak, groene pepersaus
gebakken foie gras +12.⁵⁰

Coq au champagne 21.⁵⁰
kippendijen, champagnesaus, geglaceerde bospeen,
paddenstoelenmix, dragonolie, krokante kippenhuid

Échine de porc 19.⁵⁰
varkensnek, champignonroomsaus, broccolicrème, pommes Anna,
ingelegde rode ui, tijmcrumble

Chou-fleur croustillant 14.⁵⁰
krokante bloemkool, hazelnoot-knolselderij crème,
oude schapenkaas, beurre noisette, ingelegde zilveruitjes

Sébastien poêlé 24.⁵⁰
op de huid gebakken roodbaars, velouté van vadouvan, fenegriek,
lamsoor, gepofte boekweit, rivierkreeftjes, gel van citroen en gember

Poireaux sous vide 15
prei sous vide, courgettecrème, gerookt karnemelkschuim,
hazelnoot, krokant gepocheerd ei

La Spécialité du Chef **prix du jour**
vraag naar de huidige special

DÎNER PARTAGÉ

49.⁵⁰ (p.p)

Een tafel vol Franse smaken.
Laat onze chef je verrassen met een selectie gerechthjes
om samen te proeven. Inclusief dessert.
kaasplankje +3.⁵⁰ (p.p)

Onbeperkt gezuiverd tafelwater?
plat of bruisend

3 (p.p)

DESSERT

DESSERT

Plateau de fromage 14.⁵⁰
diverse kazen, vijgenjam

Tartelette 9.⁵⁰
yoghurtmousse, pistache-ijs, compote van rood fruit,
witte chocolade

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



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

TARTE

Tarte aux pommes et aux noix 5
appel-notentaart
slagroom +0.⁵⁰

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

WHISKY

Brenne Organic French 6.⁵⁰
Single Malt, Frankrijk

Johnnie Walker Red Label 5
Schotland

Oban 9
Schotland

Jameson 5
Ierland

Hibiki 15
Japan

