

The background features faint, light green line-art illustrations of various flowers and leaves, including what appears to be a large rose on the right and several smaller blossoms and stems on the left. The text is centered on a plain white background.

— **BISTRO** —  
LE PETIT CHEF

# Viennoiserie et Pâtisserie



CROISSANT Met boter en huisgemaakte marmelade	3,9	TARTE DU JOUR Taart van de dag	v.a. 4,3
TARTE AU POMME Appeltaart	4,3	CROIFFIN	4,5

## Le Petit Déjeuner Tot 11:30 uur

UN BON DÉBUT Croissant pudding crème brûlée bowl met blauwe bes, kokos, kaneel en sinaasappel	7,9	CRÊPES AUX PETITS FRUITS ET CRÈME CHANTILLY Crêpes met vers fruit en Chantilly crème	9,2
COMME UN PARISIEN Baguette met roomboter en Bayonne Ham	6,2	PAIN PERDU Wentelteefje van brioche: * Met gepocheerde peer, sinaasappel, speculaas en kruidnoten * Met spek, rozijn, appel en stroop	9,8
COMME LES PETITS ENFANTS Brioche of croissant met crème van hazelnoot en chocolade	5,5	LE PETIT CHEFS DÉJEUNER Croissant, boter, huisgemaakte marmelade, baguette ham en kaas, een zacht gekookt eitje, yoghurt en een jus d'orange	16,5
CROISSANT JAMBON FROMAGE Croissant met ham, kaas met verse kruiden uit de oven Met gebakken ei + 2	6,4		

## Les Oeufs

Tot 16:00 uur

 OEUF BÉNÉDICTINE Brioche met een gepocheerd ei en Hollandaise saus Met gerookte zalm + 3,5 Met Bayonne ham + 3,5 Met avocado + 2,5	9,3
 OMELETTE FRANÇAISE Omelette met fijne groene kruiden, waterkers en baguette Met ham en/of kaas + 2 Met seizoensgroenten + 3,5	8,9

---

# Croques

---


Tot 16:00 uur

CROQUE MONSIEUR 8,5

Brioche met Gruyère kaas, ham en bechamel

CROQUE MADAME 9,5

Brioche met Gruyère kaas, ham, bechamel en gebakken ei

 CROQUE TOMATETATIN 10,8

Brioche met Gruyère kaas, bechamel, cherrytomaat, ei, verse witte kaas en pistou

---

## Baguettes et Tartines

---

Van 11:00 - 16:00 uur

 TARTINADE AU FROMAGE DE CHÈVRE 12,1

Geitenkaas met gepocheerde peer, walnoten en honing uit de oven

*Met Bayonne ham + 3,5*

 CITROUILLE RÔTIE AU FROMAGE À PÂTE FILÉE 12,4

Geroosterde pompoen, kastanje, verse witte kaas met room, verse kruiden en pompoenpitten

*Met Bayonne ham + 3,5*

SAUMON FUMÉ 13,8

Gerookte zalm met avocado, ingelegde ui, crème fraîche en kappertjes

*Met een gepocheerd ei + 2,5*

CROQUETTE DE CREVETTE 13,6

2 Garnalenkroketten met huisgemaakte citroenmayonaise, zoetzure ui, gefrituurde kappers

CROISSANT BURGER 16,5

Burger met tartaarsaus, ijsbergsla, tomaat, lardon, en uienmarmelade

*Met Franse frites en huisgemaakte mayonaise + 3,5*

POULET ESPELETTE 12,1

Sous-vide gegaarde kip met avocado, spek, sla en lichtpittige

Piment d'Espelette mayonaise

PULLED CONFIT DE CANARD 13,5

Gekonfijte eend met gekarameliseerde ui en mesclun sla op een croissant bun

*Met Escalope van Foie Gras + 6,5*

## STEAK TARTARE PRÉPARÉ

15

Klassieke met de hand gesneden steak tartaar met geroosterd stokbrood

*Met eendenlever vlokken + 6,5*

*Met Franse frites en huisgemaakte mayonaise + 3,5*

## Salades

Van 11:00 - 16:00 uur

### SALADE CÉSAR

14,9

Kip, ei, ansjovis, romana sla, kaas, croutons en een caesar vinaigrette

### SALADE MAQUEREAU

14,9

Gerookte makreel, mesclun sla, avocado, rode biet, groene appel en een Franse citroen-mosterd vinaigrette



### SALADE SUCRÉ-SALÉE

13,8

Geroosterde pompoen, kastanje, romana sla, walnoten, rozemarijn, haver cracker, vegan crème fraîche

*Met Geitenkaas + 2,5*

## Soupes

Van 11:00 - 16:00 uur

### BISQUE D'HOMARD

13,5

Romige kreeften bisque met garnalen en citroen-boter schuim

### SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE

10,5

Franse uiensoep met Pernod en gegratineerde Gruyère kaas



## Dessert

### LE PETIT CHEFS CRÈME BRULÉE

8,9

Met een vleugje speculaas

### MOELLEUX AU CHOCOLAT

9,5

Chocolade moelleux met verschillende bereidingen van citrus en crème Anglaise

---

## L'apéro

---

 BAGUETTE AU FOUETTÉ DE BEURRE DEMI-SEL Baguette met geklopte knoflookboter en Piment d'Espelette	6,2	 COEURS D'ARTICHAUTS Artisjokharten met huisgemaakte dip	7,5
RILETTE DE MAQUEREAU Rillette van makreel met toast	9,8	 FROMAGE DU FOUR Frans kaasje uit de oven met verse kruiden en stokbrood	10,2
RILETTE DE CANARD Rillette van eend met toast	9,6	PATÉ DE CAMPAGNE Livar paté met huisgemaakte marmelade en stokbrood	12
 OLIVES & AMANDES Olijven met in gember en honing geglaceerde amandelen	6,2	ASSORTIMENT DE CHARCUTERIE Jambon Bayonne, paté, rillette van eend en saucisson	19,5
JAMBON BAYONNE Bayonne ham, 65 gram	8,9		

---

## Haute Friture

---

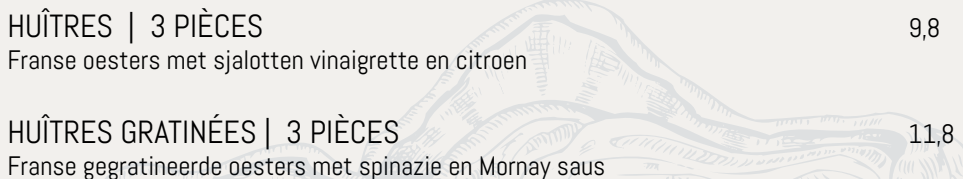
CROQUETTE DE CREVETTE   3 PIÈCES Garnalenkroketjes met citroenmayonaise, zoetzure ui, gefrituurde kappers	7,6
BOULETTE DE VEAUX   3 PIÈCES Bitterballen met mosterdmayonaise en gefrituurde peterselie	5,3
 BOULETTE DE CHAMPIGNON   3 PIÈCES Paddenstoelen bitterballen met truffelmayonaise	5,9

---

## Huîtres

---

HUÎTRES   3 PIÈCES Franse oesters met sjalotten vinaigrette en citroen	9,8
HUÎTRES GRATINÉES   3 PIÈCES Franse gegratineerde oesters met spinazie en Mornay saus	11,8



# Diner

Vanaf 17:30 uur

PAIN PERDU AU FOIE GRAS ET POMME	14,7	MOULES DE BOUCHOT ET POIREAU DE NORMANDIE CONFIT	16
Wentelteeftje met foie gras, appel, lardon en hazelnoot		Mosselen met gekonfijte prei, mais, lamsoor en saffraan beurre blanc	
ESCARGOTS CLASSIQUES	11,5	MILLE-FEUILLE DE SAINT-JACQUES	19,2
Slakken in kruidenboter met stokbrood		Coquilles à la Plancha met verveine, filodeeg en sabayon	
 TARTE DE PANAI AUX CÈPES	9,9	FILET DE ROUGET	18,4
Taartje van filodeeg met pastinaak, bospaddenstoelen duxelles, truffel en gerookte rozemarijn		Op de huid gebakken rode poon, puree van zoete aardappel met snijbiet en dragon	
STEAK TARTARE PRÉPARÉ	15	SOLE À LA MEUNIÈRE AU CITRON SUCRÉ-SALÉ	18,2
Klassieke met de hand gesneden steak tartaar met toast <i>Met eendenlevertvlokken 25gr + 6,5</i>		Sliptong met Salty Lemon, gefrituurde kappertjes, peterselie en beurre blanc	
BISQUE D'HOMARD	13,5	COQ AU VIN BLANC ET CHOU NOIR	18,5
Romige kreeften bisque met met garnalen en citroen-boter schuim		Franse kip met Provençaalse kruiden, wortelen, zwarte kool en witte wijn roomsaus	
 CHOU RAVE AUX POMMES	9,2	BAVETTE	19,5
Koolrabi met groene appel, munt, basilicum olie en gepofte rijst		Bavette met sjalotten, mousseline van aardappel, waterkers en bearnaisesaus	
 FROMAGE À PATE FILÉE AU BETTERAVE ET FENOUIL	12,8	MAGRET DE CANARD À L'ORANGE	19,8
Verse witte kaas met room, biet, gerookte venkel, geglaceerde amandel en rozemarijn vinaigrette		Filet van eendenborst met sinaasappel, jus de veaux, mousseline van pompoen en salie	
 TARTE TATIN AUX CHICORÉE	9,2		
Tarte tatin met verschillende bereidingen van witlof, sjalot en limoen			

# Plat accompagnant

FRANSE FRITES 4,9  
Met huisgemaakte mayonaise

GRATIN DAUPHINOIS 6,5  
Aardappelgratin met Franse kruiden,  
Piment d'Espelette en citroen-boter  
schuim

PETITE SALADE 4,5  
Met een kruidenvinaigrette

HARICOTS VERTS 5,5  
Geglaceerde haricots verts  
met sjalotten

## Pour Les Petits (Tot 14 jaar)

PETIT STEAK FRITES 9,5  
Steak met frites en appelmoes

PETIT POULET 8,5  
Kip met frites en groenten

---

## *Desserts*

---

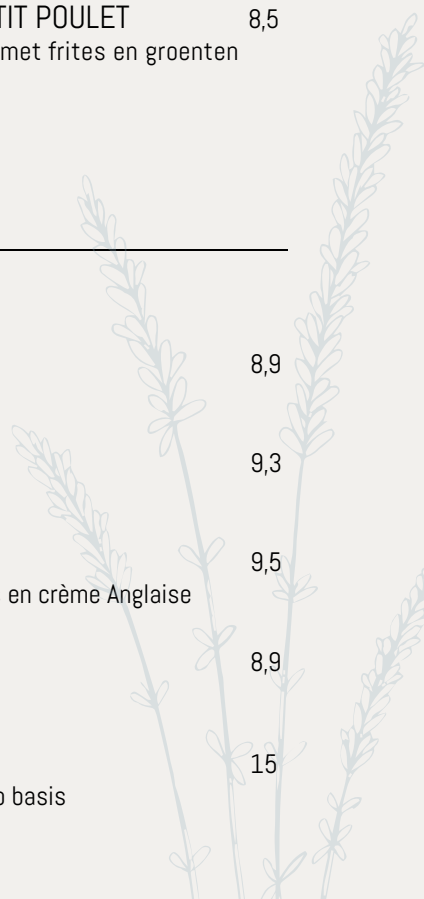
LE PETIT CHEFS CRÈME BRÛLÉE 8,9  
Met een vleugje speculaas

BAVAROIS À LA NOIX DE COCO 9,3  
Bavarois met kokos, kaffir limoen en mango

MOELLEUX AU CHOCOLAT 9,5  
Chocolade moelleux met verschillende bereidingen van citrus en crème Anglaise

TARTELETTE AU CITRON 8,9  
Taart met citroenmerengue

ASSIETTE DE FROMAGES 15  
Bordje met verschillende kazen, klassieke Franse mosterd op basis  
van druivenmost, brood en druiven



## — Boissons Non Alcoolisées —

### JUS DE FRUITS FRAIS

Jus d'Orange	4,5
Jus de Pomme	4,5
Jus Vert - <i>met selderij, spinazie, gember, citroen, kokos en appel</i>	5,7

### LIMONADES DE LA MAISON

Pamplemousse et Romarin - <i>grapefruit en rozemarijn</i>	5,5
Lavande et citron - <i>lavendel en citroen</i>	5,5
Fruits de la passion et menthe - <i>passievrucht en munt</i>	5,5

### TONIQUE DE LONDON ESSENCE

Grapefruit & Rosemary Tonic Water	4,1
Bitter Orange & Elderflower Tonic Water	4,1
Ginger Beer	4,1

### SODAS & BOISSONS FROIDES

Orangina 0,25 cl	4
Frisdranken 0,2 cl - <i>Coca Cola, Coca Cola Zero</i>	3,3
Finley - <i>Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic</i>	3,4
Fuze Tea - <i>green tea, peach, sparkling black tea</i>	3,4
Chocomelk of Fristi	3,3

## L'eau

Tap water van Made Blue, plat of bruisend	
0,5 Liter	3,3
1 Liter	5,9

*Dank je wel! Door het gebruik van deze fles, zorg je voor 1000 keer zoveel drinkwater in een ontwikkelingsland. [www.madeblue.org](http://www.madeblue.org)*





## Café

Café	3,2	Thé	3,2
Espresso	3,2	Thé Frais	3,9
<i>Double</i>	4,5	<i>Verse munt</i>	
Cappuccino	3,6	<i>Gember</i>	
<i>Avec double shot</i>	4,7	<i>Gember, citroen en tijm</i>	
Babyccino	2,1	<i>Kaneel en steranijs</i>	
Café au lait	3,8	<i>Kaneel en appel</i>	
Latte Macchiato	3,8		
Espresso Macchiato	3,3	Chocolat Chaud	4,3
Iced Frappé - <i>IJskoffie met siroop en melk</i>	4,8	<i>Met slagroom + 0,5</i>	
<i>Met slagroom + 0,5</i>			

## Café *de Specialité*

Café Français - <i>avec Cointreau</i>	10,5
Grand Espresso Martini - <i>avec Grand Marnier</i>	11,5



---

# *Bières*

---



## *Bières Pression*

Heineken 0,25 L.

Seizoensbiertje op tap

3,5

v.a. 5,7

## *Bouteilles*

Dubbel - Affligem

5,9

Trippel - Affligem

5,9

IJwit - wit biertje - Brouwerij 't IJ

5,9

IPA - Brouwerij 't IJ

5,9

Roestig Blond - Fris Blond Bier

5,9

La Chouffe - Blond en krachtig - Achouffe

5,9

Duvel

5,6

Galipette appel cider

5,9

## *Bières Sans Alcool*

Heineken 0%

4,1

Affligem - Blond bier 0%

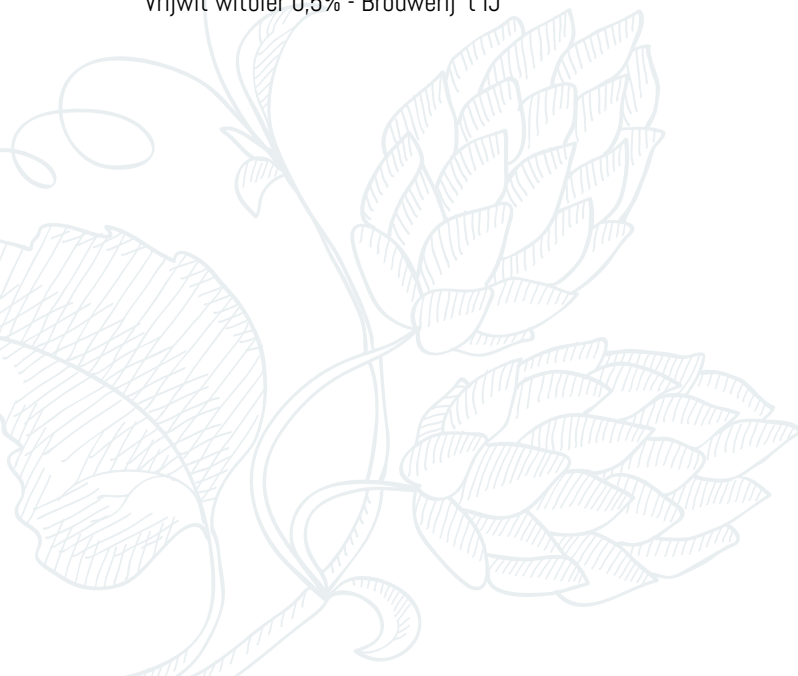
4,5

Chouffe - Blond en fruitig 0,4% - Achouffe

5,8

Vrijwit witbier 0,5% - Brouwerij 't IJ

5,8






# Cocktails

MIMOSA Jus d' orange & bubbels	8,5	Amandine Spritz Amandellikeur, Cognac, Jus d'orange, citroensap & soda water	10,5
Kir Royale Crème de cassis & bubbels	8,5	Brenne Whisky Sour in Paris Whisky, suikersiroop, citroensap & eiwit	11,5
Clementine Gin & Thym Smash Gin, mandarijn, tijm, honingsiroop, citroensap	10,5	French Martini Vodka, Chambord, limoensap & eiwit	11
Chambord Mule Chambord, limoen, crème de cassis & tonic water	11	Grand Espresso Martini Grand Marnier, vodka, Tia Maria, espresso, suikersiroop	11,5
Saint Germain Bubbels Saint Germain, Elderflower, sinaasappel & bubbels	10,5		

---

## *Gin Tonics*

---



Bombay Sapphire Gin London Essence Indian tonic limoen & zoethout	10,2	Fair Gin Franse Gin, London Essence Grapefruit & Rosemary tonic, citroen & rozemarijn	11,7
Sir Edmond Gin London Essence Bitter Orange & Elderflower tonic, kaneel en sinaasappel	11,7	0% Seedlip Gin Seedlip Gin Grove 42, London Essence Indian tonic en sinaasappelschil	9,5



— *Apéritif & Digestif* —

*Apéritif*

Lillet Blanc	7,5
Lillet Rouge	7,5
Ricard Pastis	7
Henri Bardouin Pastis	8
Pineau des Charentes Blanc	7,5

*Digestif*

Amandine	7,5
Dom Bénédictine	7,5
Cointreau	7
Grand Marnier Rouge	7
Grand Marnier Centenaire	14,5
Cognac Merlet VS	7,5
Cognac Merlet VSOP	8,5
Merlet C2 Citron & Cognac	7,5
Merlet C2 Café & Cognac	7,5
Calvados Avallen Fine	8
Eau de Vie	9
Whisky Brenne French Single Malt	8,5
Whisky Brenne French Single Malt 10Y	13,5

*Carte des Vins*

**CARTE  
DES VINS**



## VINS MOUSSEUX

	FLES	GLAS
Le Guignard No. 10, Crémant de Limoux	41	7,4
Royer, Champagne Réserve Brut, Côte des Bars	52	
Charles Heidsieck, Champagne Brut Réserve	74	

### *VINS BLANC*

L'Arjolle, Côtes de Thongue	31	5,4
Domaine Font-Mars, Picpoul de Pinet	34	6,1
Les Belles Vignes Fournier, Sancerre	49	
Domaine de Marcé, Sauvignon Blanc, Touraine Oisly	36	6,7
Boeckel, Pinot Blanc Réserve, Alsace	35	
Maison Didier Joubert, Viognier	33	5,9
Boutinot, La Fleur Solitaire, Côtes du Rhône	39	
Château Lassalle, Bordeaux Blanc, Graves	44	
Château Mourgues du Grès, Terre d'Argence, Pont du Gard	41	
Le Guignard Barrique No.6, Chardonnay, Pays d'Oc	35	6,2
Domaine Faiveley, Bourgogne Chardonnay	53	
Toques et Clochers, Limoux Océanique	42	7,6
Chateau de la Chaize, Pouilly Fuissé	59	

## *VINS ROSÉS*

	FLES	GLAS
L'Arjolle, Côtes de Thongue rosé	31	5,4
Chateau d'Esclans, The Pale Rosé, Provence	35	6,4
Chateau Ste Roseline, Prestige, Provence	41	
Chateau d'Esclans, Rock Angel, Barrique, Provence	62	

## *VINS ROUGES*

Maison Didier Joubert, Pinot Noir	31	5,4
Jean-Paul Brun, Beaujolais Terres Dorées, Fleurie	46	
Paul Jaboulet, Aîné Syrah, Côtes du Rhône	34	6,1
Château de La Chaize, Gamay Noir, Bourgogne	42	7,6
Olivier Leflaive, Chassagne-Montrachet Rouge	79	
Badet Clément & Cie Révélation, Cabernet-Merlot, Pays d'Oc	34	6,4
Domaine Richeaume, Méditerranée Cuvée Tradition, Provence	44	
Château Cap Saint-Martin, Blaye, Côtes de Bordeaux	36	6,7
Le Clos du Caillou, Le Tradition, Châteauneuf-du-Pape	59	
Château Gaillard, Saint-Émilion Grand Cru	46	
Château la Menotte, Lalande de Pomerol	44	
Château Lamartine, Cuvée Tradition, Cahors	37	
Domaine de l'Arjolle, Paradoxe Rouge, Côtes de Thongue	44	8



**BISTRO**  
— LE —  
**PETIT  
CHEF**