

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 overall aesthetic is clean and elegant.

— **BISTRO** —
LE PETIT CHEF



Le Petit Déjeuner

Tot 11:30 uur

 UN BON DÉBUT 7,9 Yoghurt met huisgemaakte granola en vers fruit	CROISSANT JAMBON FROMAGE 6,9 Croissant met ham, kaas en verse kruiden uit de oven
COMME UN PARISIEN 6,9 Baguette met roomboter en Bayonne Ham	 PAIN PERDU 10,8 Wentelteefje van brioche met vers seizoensfruit en ahorn stroop
 COMME LES PETITS ENFANTS 6,3 Brioche of croissant met crème van hazelnoot en chocolade	LE PETIT CHEF DÉJEUNER 19,5 Croissant, boter, huisgemaakte marmelade, baguette ham en kaas, een zacht gekookt eitje, yoghurt en een jus d'orange






Toute la Journée

Tot 16:00 uur

 OEUF BÉNÉDICTINE 13 Brioche met twee gepocheerde eitjes, avocado en Hollandaise saus Met gerookte zalm + 3,5 Met Bayonne ham + 3,5	
 OMELETTE FRANÇAISE 9,8 Omelette met fijne groene kruiden, waterkers en baguette Met ham en/of kaas + 2 Met seizoensgroenten + 3,5	
CROQUE MONSIEUR 10,8 Brioche met Gruyère kaas, ham en bechamel	
CROQUE MADAME 11,4 Brioche met Gruyère kaas, ham, bechamel en gebakken ei	

Lunch

Van 11:30 - 16:00 uur

- | | | | |
|---|------|--|------|
| TARTINE AUX ARTICHAUTS
ET ANCHOIS
Toast met crème fraîche,
geroosterde artisjokken en ansjovis | 14,5 | STEAK TARTARE PRÉPARÉ
Klassieke met de hand gesneden steak
tartaar met geroosterd stokbrood
Met gebakken eendenlever + 9,5 | 16,5 |
|  PAIN AU LEVAIN ET HOUMOUS
À LA CITROUILLE
Zuurdesembrood met pompoen hummus,
gegrilde halloumi, King Oyster en walnoten | 12,3 | ESCALOPE DE VEAU
Huisgemaakte en gepaneerde
kalfsfilet met geklopte boter, verse
kruiden en een petite salade | 16,5 |
|  BRIOCHE AVEC SALADE
D'OEUF À LA TRUFFE
Brioche met eiersalade, bieslook en
verse truffel | 16,5 | SALADE CÉSAR
Kip, gepocheerd ei, ansjovis, lardon,
romana sla, kaas, croutons en een caesar
vinaigrette | 16,2 |
|  PAIN AU LEVAIN AU CHÈVRE
Zuurdesembrood met geitenkaas,
uienmarmelade, tijm, honing en walnoten
Met Bayonne ham + 3,5 | 13,9 | SALADE AU SAUMON
Lauw warm geserveerde zalm,
veldsla, avocado, gepocheerd ei,
komkommer, ingelegde ui en een gember
honing vinaigrette, geserveerd met brood | 16,8 |
| CROISSANT AVEC PULLED
CONFIT DE CANARD
Croissant met gekonfijte eend en
gekarameliseerde en ingelegde ui
Met gebakken eendenlever + 9,5 | 15,8 |  SALADE TIÈDE À LA CITROUILLE
Warme salade met geroosterde
seizoensgroenten, pompoen hummus en
Ponzu dressing
Met gegrilde halloumi + 2,5 | 14,5 |
| BAGUETTE AUX CROQUETTES
DE CREVETTES
2 garnalen kroketten met citroen
mayonaise, ingelegde ui en gefrituurde
kappertjes | 15,8 | BISQUE DE HOMARD
Huisgemaakte romige kreeften bisque
met garnalen en citroen-boterschuim | 14,9 |
| | |  SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE
Franse uiensoep met Pernod en
gegratineerde Gruyère kaas | 11,9 |

SUPPLÉMENT Met Franse frites en huisgemaakte mayonaise + 4,5


Desserts

- | | | | |
|--|-----|--|------|
| LE PETIT CHEF
CRÈME BRÛLÉE
Met speculaas kruiden | 9,5 | TARTE TATIN
Tarte tatin van appel geserveerd
met vanille-ijs | 10,5 |
|--|-----|--|------|

L'apéro

 BAGUETTE AU BEURRE DE PARIS Baguette met beurre de Paris	6,9	PAIN AU LEVAIN AVEC ANCHOIS Zuurdesem met geklopte, gerookte boter en ansjovis	10,4
RILETTE DE CANARD Rillette van eend met toast	10,8	JAMBON DE BAYONNE Bayonne ham, 65 gram	10,2
 OLIVES & AMANDES Olijven met gezouten geroosterde amandelen	6,5	 FROMAGE AU FOUR Camembert uit de oven met verse kruiden en stokbrood	10,9
 FLEUR D'ARTICHAUT Halve artisjok met huisgemaakte dragon aioli	8,5	LES COLLATIONS DU PETIT CHEF Laat je verrassen!	21,5

Haute Friture

CROQUETTES DE CREVETTE 3 PIÈCES Garnalenkroketjes met citroenmayonaise, zoetzure ui, gefrituurde kappers	8,1
BOULETTES DE VEAU 3 PIÈCES Bitterballen met mosterdmayonaise en gefrituurde peterselie	5,9
 BOULETTES DE CHAMPIGNON 3 PIÈCES Paddenstoelen bitterballen met truffelmayonaise	6,4

Huîtres

HUÎTRES 3 PIÈCES Franse oesters met sjalotten vinaigrette en citroen	10,1
HUÎTRES AU BEURRE D'ESCARGOT 3 PIÈCES Franse gegratineerde oesters met Comté, kruidenboter en broodkruim	12,5

Pour Les Petits (Tot 14 jaar)

CORDON BLEU Cordon Bleu met frites en appelmoes	9,9	PETIT POULET Kip met frites en groenten	9,6
--	-----	--	-----

Diner

Vanaf 17:30 uur

PAIN PERDU AU FOIE GRAS Wentelteefjes met eendenlever, kardemom en druivencompote	15,5		POIREAU CONFIT Gekonfijte prei met Enoki paddenstoelen, cavolo nero en groene knoflook olie	14,3
ESCARGOTS À L'AIL GRATINÉS Slakken gegratineerd in kruidenboter en comté met stokbrood	13,5		MILLEFEUILLE DE PÂTES AU CEPES ET TRUFFE Franse lasagne met eekhoortjesbrood, comté en verse truffel	18,5
STEAK TARTARE PRÉPARÉ Klassieke met de hand gesneden steak tartaar met geroosterd stokbrood Met gebakken eendenlever + 9,5	16,5		MOULES AU SAFRAN Mosselen met knoflook, tomaat, paprika, witte wijn en saffraan	16,4
BISQUE DE HOMARD Huisgemaakte romige kreeften bisque met garnalen en citroen-boter schuim	14,9		BAR EN PAPILLON Zeebaarsfilet met een Miso beurre blanc en limoen	19,4
 CHOU POINTU RÔTI Geroosterde spitskool met een komijn beurre blanc	14,3		POUSSIN Huisgemarineerde kleine kip met Côtes de Thongue Blanc, citroen, knoflook en rozemarijn	18,8
 TARTE TATIN À LA CHICORÉE Tarte tatin met verschillende bereidingen van witlof	12,8		BAVETTE Bavette met geklopte kruidenboter en bearnaisesaus	21

Plat accompagnant

 FRANSE FRITES Met huisgemaakte mayonaise	5,8		GRATIN DAUPHINOIS Aardappelgratin met Franse kruiden, Piment d'Espelette en citroen-boter schuim	7,3
 PETITE SALADE Met een kruidenvinaigrette	5,3		HARICOTS VERTS Geglaceerde haricots verts met sjalotten	5,9



Desserts

LE PETIT CHEFS CRÈME BRÛLÉE

Met speculaas kruiden

9,5

CLAFOUTIS À L'ORANGE

Taartje met lemon curd, sinaasappel en merengue

10,4

TARTE TATIN

Tarte tatin van appel geserveerd met vanille ijs

10,5

POIRE POCHÉE À LA MOUSSE AU CHOCOLAT

Gepocheerde peer met een chocolade mousse

10,5

ASSIETTE DE FROMAGE

Bordje met verschillende kazen, klassieke Franse mosterd op basis van druivenmost, brood en druiven

15

Café

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

Café *de Spécialité*

Café Français - <i>avec Cointreau</i>	11,5
Grand Espresso Martini - <i>avec Grand Marnier</i>	12,8

Viennoiserie et Pâtisserie

Tot 16:00 uur

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

— Boissons Non Alcoolisées —



JUS DE FRUITS FRAIS

Jus d'Orange	4,7
Jus de Pomme	4,7
Jus Vert - <i>met selderij, spinazie, gember, citroen, kokos en appel</i>	5,9

LIMONADES DE LA MAISON

Pamplemousse et Romarin - <i>grapefruit en rozemarijn</i>	6,1
Lavande et citron - <i>lavendel en citroen</i>	6,1
Fruits de la passion et menthe - <i>passievrucht en munt</i>	6,1

TONIQUE DE LONDON ESSENCE

Grapefruit & Rosemary Tonic Water	4,5
Bitter Orange & Elderflower Tonic Water	4,5
Ginger Beer	4,5

SODAS & BOISSONS FROIDES

Orangina 0,25 cl	4,3
Frisdranken 0,2 cl - <i>Coca Cola, Coca Cola Zero</i>	3,6
Royal Bliss - <i>Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic</i>	3,7
Fuze Tea - <i>green tea, peach, sparkling black tea</i>	3,7
Chocomelk of Fristi	3,6

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

Bières



Bières Pression

Heineken 0,25 L.

Seizoensbiertje op tap

3,7

v.a. 6

Bouteilles

IJwit - Wit biertje - Brouwerij 't IJ

6,2

Achter de Duinen - Wit bier en citrus - Eiber

6,2

IPA - Brouwerij 't IJ

6,2

La Chouffe - Fris Blond Bier - Achouffe

6,2

La Belle Blonde Française - Blond Bier

6,2

Dubbel - Affligem

6,2

Trippel - Affligem

6,2

Duvel

5,9

Galipette appel cider

6,2

Bières Sans Alcool

Heineken 0%

4,4

Affligem - Blond bier 0%

5

Chouffe - Blond en fruitig 0,4% - achouffe

5,9

Vrijwit witbier 0,5% - Brouwerij 't IJ

5,9





Cocktails

MIMOSA Jus d' orange & bubbels	9,3	Amandine Spritz Amandellikeur, Cognac, Jus d'orange, citroensap & soda water	11,2
Kir Royale Crème de cassis & bubbels	9,3	Saint Germain Bubbels Saint Germain, Elderflower, sinaasappel & bubbels	11,4
Clementine Gin & Thym Smash Gin, mandarijn, tijm, honingsiroop, citroensap	11,2	Chambord Mule Chambord, limoen, crème de cassis & tonic water	11,9
French Martini Vodka, Chambord, limoensap & eiwit	12,1	Grand Espresso Martini Grand Marnier, Vodka, Tia Maria, espresso, suikersiroop	12,8
Brenne Whisky Sour in Paris Whisky, suikersiroop, citroensap & eiwit	12,4		

Gin Tonics

Bombay Sapphire Gin London Essence Indian tonic limoen & zoethout	10,7	Sir Edmond Gin London Essence Bitter Orange & Elderflower tonic, kaneel en sinaasappel	12,5
Fair Gin Franse Gin, London Essence Grapefruit & Rosemary tonic, citroen & rozemarijn	12,7	0% Seedlip Gin Seedlip Gin Grove 42, London Essence Indian tonic en sinaasappelschil	10,1





— *Apéritif & Digestif* —

APÉRITIF

Lillet Blanc	8,1
Lillet Rouge	8,1
Ricard Pastis	7,6
Henri Bardouin Pastis	8,6
Pineau des Charentes Blanc	8,1

DIGESTIF

Amandine	8,1
Dom Bénédicte	8,1
Cointreau	7,6
Grand Marnier Rouge	7,6
Grand Marnier Centenaire	15
Cognac Merlet VS	8,1
Cognac Merlet VSOP	9,1
Armagnac Delord VSOP	8,1
Merlet C2 Citron & Cognac	8,1
Merlet C2 Café & Cognac	8,1
Calvados Avallen Fine	8,6
Eau de Vie	9,6
Whisky Brenne French Single Malt	9,1
Whisky Brenne French Single Malt 10Y	14

Carte des Vins

**CARTE
DES VINS**



VINS MOUSSEUX

	FLES	GLAS
Le Guignard No. 10, Crémant de Limoux	42	7,6
Royer, Champagne Réserve Brut, Côte des Bars	59	
Charles Heidsieck, Champagne Brut Réserve	79	

VINS BLANC

L'Arjolle, Côtes de Thongue	32	5,9
La Pépière, Muscadet Sèvre et Maine Sur Lie	41	
Domaine Font-Mars, Picpoul de Pinet	35	6,4
Domaine Sautereau, Sancerre	49	
Domaine de Marcé, Sauvignon Blanc, Touraine Oisly	38	6,9
Boeckel, Pinot Blanc Réserve, Alsace	39	
Domain Jaume, Viognier Marsanne Rousanne, Côtes du Rhône	36	6,6
Château Lassalle, Bordeaux Blanc, Graves	44	
Moulin de Chauvigné, Savennières Clos Brochard	49	
Le Guignard No. 6 Premium Barrique, Chardonnay, Pays d'Oc	36	6,6
Toques et Clochers, Limoux Océanique	42	7,6
Domaine Faiveley, Bourgogne Chardonnay	57	10,5
Chateau de la Chaize, Pouilly Fuissé	65	
Sylvain Langoureau, Puligny-Montrachet Premier Cru La Garenne	91	

VINS ROSÉS

	FLES	GLAS
L'Arjolle, Côtes de Thongue rosé	32	5,9
Chateau d'Esclans, The Pale Rosé, Provence	37	
Clos La Neuve 1936, Provence	42	7,6
Chateau d'Esclans, Rock Angel, Barrique, Provence	65	

VINS ROUGES

Maison Didier Joubert, Pinot Noir	32	5,9
Jean-Paul Brun, Beaujolais Terres Dorées, Fleurie	46	
Paul Jaboulet, Aîné Syrah, Côtes du Rhône	34	6,4
Château de La Chaize, Gamay Noir, Bourgogne	43	7,8
Badet Clément & Cie Révélation, Cabernet-Merlot, Pays d'Oc	35	6,6
Domaine Richeaume, Méditerranée Cuvée Tradition, Provence	44	
Château Cap Saint-Martin, Blaye, Côtes de Bordeaux	37	6,8
La Bouïssière, Vacqueyras	47	
Château Gaillard, Saint-Émilion Grand Cru	49	
Le Clos du Caillou, Le Tradition, Châteauneuf-du-Pape	59	
Olivier Leflaive, Chassagne-Montrachet Rouge	79	
Domaine Robert Sirugue, Vosne-Romanée	87	
Domaine de l'Arjolle, Paradoxe Rouge, Côtes de Thongue	46	8,5

VINS DE DESSERT

Cave de l'Abbé Rous, Banyuls		8
Château Gravas, Sauternes		8,5



BISTRO
— LE —
**PETIT
CHEF**