

The background features faint, light green line art illustrations of various flowers and leaves, including what appear to be tulips and daisies, scattered across the page.

— **BISTRO** —
LE PETIT CHEF

Viennoiserie & Pâtisserie

CROISSANT	4,5	TARTE AU POMME	4,9
Met roomboter en huisgemaakte marmelade		Appeltaart	
CRÈME NOISETTE & CHOCOLAT	6,9	TARTE DU JOUR	v.a. 5,1
Met brioche of een croissant		Taart van de dag	
BAGUETTE		SÉLECTION DU JOUR	v.a. 4,9
Met roomboter en marmelade	4,5	Huisgemaakte pâtisserie	
Met roomboter en Bayonne ham	7,5		

Le Petit Déjeuner

Tot 11:30 uur

LE GRAND PETIT DÉJEUNER	19,5
Baquette, saucisson, jambon Bayonne, comté, 2 gebakken eitjes, avocado, yoghurt en vers fruit	

Toute la journée

Tot 15:30 uur

☞ YAHOURT AUX FRUITS & GRANOLA	8,3	CROISSANT AU SAUMON	14,5
Yoghurt met huisgemaakte granola en vers fruit		Croissant met roomkaas, gerookte zalm, avocado en dille	
☞ PAIN PERDU	11,5	CROQUE MONSIEUR	12,5
Wentelteefje van brioche met vers seizoensfruit en ahorn stroop		Brioche met Gruyère kaas, ham en bechamel	
CROISSANT JAMBON FROMAGE	7,1	CROQUE MADAME	13,1
Croissant met ham, kaas en verse kruiden uit de oven		Brioche met Gruyère kaas, ham, bechamel en gebakken ei	

Toute la journée

Tot 15:30 uur

☞ OEUF BÉNÉDICTINE	13,5	STEAK TARTARE PRÉPARÉ	16,5
Toast met twee gepocheerde eitjes, avocado en Hollandaise saus		Klassieke met de hand gesneden steak tartaar met geroosterd stokbrood	
Met gerookte zalm + 3,5		Met gebakken eendenlever + 8,5	
Met Bayonne ham + 3,5			
☞ OMELETTE FRANÇAISE	10,5	STEAK	16,5
Omelette met fijne groene kruiden, waterkers en baguette		Steak met bearnaise saus	
Met ham en/of kaas + 2		Rossini + 8,5 (met eendenlever)	
Met seizoensgroenten + 3,5			
TARTINE AUX ARTICHAUTS ET ANCHOIS	14,9	SALADE CÉSAR	16,2
Toast met crème fraîche, geroosterde artisjokken en ansjovis		Kip, gepocheerd ei, ansjovis, lardon, romana sla, kaas, croutons en een caesar vinaigrette	
☞ TARTINE À LA RATATOUILLE	11,9	SALADE NIÇOISE	16,8
Toast met haricots blancs, geroosterde zomerse ratatouille en pistou (100% vegan)		Tonijn, ansjovis, haricot verts, krieltjes, romana sla, kappertjes, ei, olijven en honing-mosterd vinaigrette	
Met burrata + 4		☞ SALADE CHÈVRE	16,8
		Sla melange met venkel, warme geitenkaas met toast uit de oven, honing, citroen en basilicum	
CROISSANT AVEC	15,8	BISQUE D'HOMARD	14,9
PULLED CONFIT DE CANARD		Romige kreeften bisque met garnalen en citroen-boter schuim	
Croissant met gekonfijte eend met gekarameliseerde ui en ingelegde ui		☞ SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE	12,5
Met gebakken eendenlever + 8,5		Franse uiensoep met Pernod en gegratineerde Gruyère kaas	
BAGUETTE AUX CROQUETTES DE CREVETTES	15,8		
2 garnalen kroketten met citroen- mayonaise, ingelegde ui en gefrituurde kappertjes			

SUPPLÉMENT

Met Franse frites en
huisgemaakte mayonaise + 6



Desserts

☞ LE PETIT CHEF CRÈME BRÛLÉE	10,2	☞ TARTE TATIN	11,5
Met een vleugje lavendel		Tarte tatin van appel, geserveerd met vanille-ijs	

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	11,5
	RILETTE DE CANARD Rillettes van eend met toast	10,8	JAMBON DE BAYONNE Bayonne ham, 65 gram	10,5
	RILETTE DE MAQUEREAU Rillettes van makreel met toast	12,5	☞ FROMAGE AU FOUR Camembert uit de oven met verse kruiden en stokbrood	12,5
☞	OLIVES & AMANDES Olijven met gezouten geroosterde amandelen	6,9	LES COLLATIONS DU PETIT CHEF Laat je verrassen!	21,5

Haute Friture

	CROQUETTE DE CREVETTE 3 PIÈCES Garnalenkroketjes van Holtkamp met citroenmayonaise, zoetzure ui, gefrituurde kappers	8,5
	BOULETTE DE VEAUX 3 PIÈCES Bitterballen van Holtkamp met mosterdmayonaise en gefrituurde peterselie	5,8
☞	BOULETTE DE CHAMPIGNON 3 PIÈCES Paddenstoelen bitterballen met truffelmayonaise	6,4

Huîtres

	HUÎTRES 3 PIÈCES Franse oesters met sjalotten vinaigrette en citroen	12
	HUÎTRES A L'ESCARGOT 3 PIÈCES Franse gratineerde oesters met Comté, kruidenboter en broodkruim	13,8

Pour Les Petits (Tot 14 jaar)

SAUCCISON Gegrilde worst met frites en appelmoes	9,9	PETIT POULET Kip met frites en groenten	9,6
---	-----	--	-----

Diner

Vanaf 17:30 uur

CANAPÉ DE MERINQUE AU FOIE GRAS

Merinque maison met foie gras,
framboos en hazelnoot

18,5

ESCARGOTS À L'AIL GRATINÉS

Slakken gegratineerd in kruidenboter
en comté met stokbrood

13,5

STEAK TARTARE PRÉPARÉ

Klassieke met de hand gesneden steak
tartaar met geroosterd stokbrood
Met gebakken eendenlever + 8,5

16,5

BISQUE D'HOMARD

Romige kreeften bisque met garnalen
en citroen-boter schuim

14,9



CÔTE DE CHOU-FLEUR

Geroosterde bloemkoolsteak met
haricots blancs, broodkruim, peterselie
en citroen

15,8



TARTE TATIN AUX TOMATES

Tarte tatin met verschillende bereidingen
van tomaat

14,8



POIREAUX MIMOSA

Geroosterde prei, met een gekruimd
gekookt ei en een Franse vinaigrette
met dragon

15,1

COUTEAUX GRATINÉS À LA PROVENÇALE

Gegratineerde scheermesjes met
knoflook, peterselie, broodkruim
en citroen

16,5

SOLE À LA MEUNIÈRE

Sliptong gebakken in boter met
citroen en peterselie

19,5

PAVÉ DE TON GRILLÉ

Tonijnsteak met een verse tomaten
antiboise, kappertjes, peterselie
en citroen

21,2

SUPRÊME DE POULET NOIR

Franse kipfilet met champignonsaus
en morilles

19,8

BAVETTE À LA BÉARNAISE

Bavette met bearnaise saus
Rossini + 8,5 (met eendenlever)

22

MAGRET DE CANARD À LA PÊCHE

Filet van eendenborst met perzik en
jus de veaux

21,5

Plat accompagnant



FRANSE FRITES

Met huisgemaakte mayonaise

6



GRATIN DAUPHINOIS

Aardappelgratin met Franse kruiden,
Piment d'Espelette en citroen-boter
schuim

7,5



PETITE SALADE

Met een kruidenvinaigrette

5,3



LÉGUMES DE SAISON GRILLÉS

Gegrilde seizoensgroenten

5,9



Dessert

LE PETIT CHEFS CRÈME BRÛLÉE

Met lavendel

10,2

PAVLOVA

Met aardbei en basilicum

11,5

TARTE TATIN

Tarte tatin van appel geserveerd met vanille ijs

11,5

MOELLEUX AU CHOCOLAT

Met marshmallow en gezouten karamel

11,5

ASSIETTE DE FROMAGE

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

15



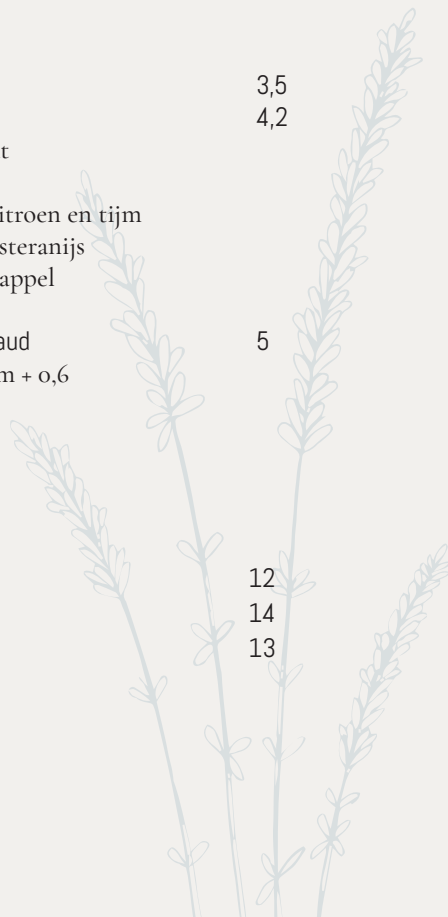


Café

Café	3,4	Thé	3,5
Espresso	3,4	Thé Frais	4,2
Double	4,4	Verse munt	
Cappuccino	3,9	Gember	
Flat White	4,9	Gember, citroen en tijm	
Babyccino	2,5	Kaneel en steranijs	
Café au lait	4,1	Kaneel en appel	
Latte Macchiato	4,2		
Espresso Macchiato	3,4	Chocolat Chaud	5
Iced Frappé - <i>IJskoffie met slagroom</i>	5,5	Met slagroom + o,6	

Café *de Spécialité*

Café Français - <i>avec Cointreau</i>	12
Cafe Coquin - <i>avec Brenne Whisky French Single malt</i>	14
Cafe Rebellion - <i>avec Merlet C2 Cafe & Cognac</i>	13



— Boissons Non Alcoolisées —

JUS DE FRUITS FRAIS

Jus d'Orange	4,9
Jus de Pomme	4,9
Jus Vert - <i>met selderij, spinazie, gember, citroen, kokos en appel</i>	6,5

LIMONADES DE LA MAISON

Pamplemousse et Romarin - <i>grapefruit en rozemarijn</i>	6,3
Lavande et citron - <i>lavendel en citroen</i>	6,3
Fruits de la passion et menthe - <i>passievrucht en munt</i>	6,3

TONIQUE DE LONDON ESSENCE

Grapefruit & Rosemary Tonic Water	4,7
Ginger Beer	4,7

SODAS & BOISSONS FROIDES

Orangina 0,25 cl	4,5
Frisdranken 0,2 cl - <i>Coca Cola, Coca Cola Zero</i>	3,7
Royal Bliss - <i>Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic</i>	3,8
Fuze Tea - <i>green tea, peach, sparkling black tea</i>	3,8
Fristi	3,7

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

4

v.a. 6,2

Bouteilles

IJwit - Wit biertje - Brouwerij 't IJ

6,5

IPA - Brouwerij 't IJ

6,5

La Chouffe - Fris Blond Bier - Achouffe

6,5

La Belle Blonde Française - Blond Bier

6,5

Dubbel - Affligem

6,5

Trippel - Affligem

6,5

Duvel

6

Galipette appel cider

6,5

Bières Sans Alcool

Affligem - Blond bier 0%

5,9

Chouffe - Blond en fruitig 0,4% - Achouffe

5,9

Vrijwit witbier 0,5% - Brouwerij 't IJ

5,9



Cocktails

Mimosa	9,8	Amandine Spritz	12,5
Jus d' orange & bubbels		Amandellikeur, cognac VSOP, Jus d'orange, citroensap & soda water	
Kir Royale	9,8	Saint Germain Bubbels	12,5
Crème de cassis & bubbels		Saint Germain Elderflower, sinaasappel & bubbels	
Clementine Gin & Thym Smash	11,5	Chambord Mule	13
Gin, mandarijn, tijm, honingsiroop, citroensap		Chambord, limoen, crème de cassis & tonic water	
French Martini	12,5	Grand Espresso Martini	13
Vodka, Chambord, limoensap & eiwit		Grand Marnier, Vodka, Tia Maria, espresso, suikersiroop	
Brenne Whisky Sour in Paris	14		
Whisky, suikersiroop, citroensap & eiwit			

Gin Tonics

Citadelle Gin de France	11	Sir Edmond Gin	13
London Essence Indian tonic citroen zest, rozemarijn en jeneverbes		London Essence Indian tonic, kaneel en sinaasappel	
Fair Gin de France	13	0% Seedlip Gin	10,5
Franse Gin, London Essence Grapefruit & Rosemary tonic, citroen & rozemarijn		Seedlip Gin Grove 42, London Essence Indian tonic en sinaasappelschil	





— *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 VSOP	8,1
Dom Bénédicte	8,1
Cointreau	7,6
Grand Marnier Rouge	7,6
Grand Marnier Centenaire	15
Cognac Merlet VSOP	8,1
Armagnac Delord VSOP	8,1
Merlet C2 Citron & Cognac	8,1
Merlet C2 Café & Cognac	8,1
Calvados Avalle 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



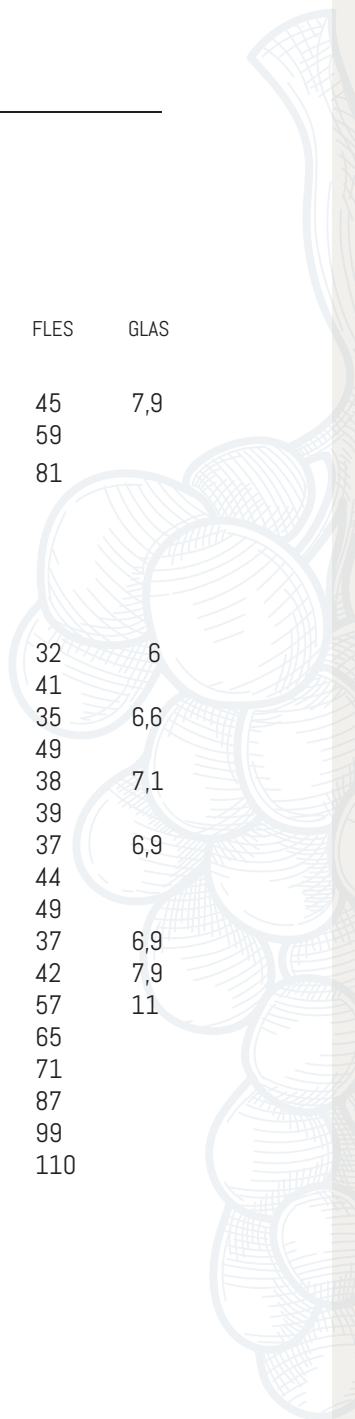
Vin

Vins Mousseux

	FLES	GLAS
Le Guignard No. 10, Crémant de Limoux	45	7,9
Royer, Champagne Réserve Brut, Côte des Bars	59	
Charles Heidsieck, Champagne Brut Réserve	81	

Vins Blanc

L'Arjolle, Côtes de Thongue	32	6
La Pépière, Muscadet Sèvre et Maine Sur Lie	41	
Domaine Font-Mars, Picpoul de Pinet	35	6,6
Domaine Sautereau, Sancerre	49	
Domaine de Marcé, Sauvignon Blanc, Touraine Oisly	38	7,1
Boeckel, Pinot Blanc Réserve, Alsace	39	
Domain Jaume, Viognier Marsanne Rousanne, Côtes du Rhône	37	6,9
Château Lassalle, Bordeaux Blanc, Graves	44	
Moulin de Chauvigné, Savennières Clos Brochard	49	
Le Guignard No. 6 Premium Barrique, Chardonnay, Pays d'Oc	37	6,9
Toques et Clochers, Limoux Océanique	42	7,9
Domaine Faiveley, Bourgogne Chardonnay	57	11
Chateau de la Chaize, Pouilly Fuissé	65	
Domaine Sébastien Damppt, Chablis Premier Cru Les Vaillons	71	
Rémi Niero, Condrieu Les Ravines	87	
Domaine Hubert Bouzereau-Gruère Les Tillets, Meursault	99	
Sylvain Langoureau, Puligny-Montrachet Premier Cru La Garenne	110	



Vins Rosés

	FLES	GLAS
L'Arjolle, Côtes de Thongue rosé	32	6
Clos La Neuve 1936, Provence	42	7,8
Chateau d'Esclans, Rock Angel, Barrique, Provence	65	

Vins Rouge

Maison Didier Joubert, Pinot Noir	32	6
Jean-Paul Brun, Beaujolais Terres Dorées, Fleurie	46	
Paul Jaboulet, Aîné Syrah, Côtes du Rhône	35	6,6
Château de La Chaize, Gamay Noir, Bourgogne	43	7,9
Badet Clément & Cie Révélation, Cabernet-Merlot, Pays d'Oc	37	6,9
Domaine Richeaume, Méditerranée Cuvée Tradition, Provence	44	
Château Cap Saint-Martin, Blaye, Côtes de Bordeaux	38	7,1
La Bouïssière, Vacqueyras	49	
Château Gaillard, Saint-Émilion Grand Cru	51	
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	47	8,9

VINS DE DESSERT

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

