

The background features faint, light green line-art illustrations of various flowers and leaves, including what appears to be a large poppy-like flower on the left and a smaller, more delicate flower on the right. The text is centered on a white background.

— **BISTRO** —  
LE PETIT CHEF

# *Viennoisserie & Patisserie*

CROISSANT	4,5	TARTE AUX POMMES	5,2
Roomboter		Appeltaart	
huisgemaakte marmelade			
CRÈME NOISETTE & CHOCOLAT	6,9	TARTE DU JOUR	v.a. 5,2
Brioche of croissant		Taart van de dag	
Crème Noisette - Chocolat			
BAGUETTE		SÉLECTION DU JOUR	v.a. 4,9
Roomboter - marmelade	4,5	Huisgemaakte patisserie	
Roomboter - Jambon Bayonne	9,5		

## Le Petit Déjeuner

Tot 11:30 uur

LE GRAND PETIT DÉJEUNER	19,5
Baguette - gerookte zalm - jambon Bayonne - comté ei - avocado - yoghurt - fruit	

## *Toute la journée*

Tot 15:30 uur

 Bon Début	8,9	CROISSANT AU SAUMON	14,7
Yoghurt - granola - seizoensfruit		Gerookte zalm - roomkaas - avocado	
 PAIN PERDU	11,5	CROQUE MONSIEUR	12,9
Wentelteeffe van suikerbrood seizoensfruit - ahornsiroop		Brioche - Gruyère kaas - ham bechamel	
CROISSANT CHAUD JAMBON FROMAGE	7,9	CROQUE MADAME	14,1
Ham - kaas - verse kruiden		Brioche - Gruyère kaas - ham bechamel - ei	

# Toute la journée

Tot 15:30 uur

☞ OEUF BÉNÉDICTINE	13,5	STEAK	22
Toast - ei - avocado - Hollandaise saus		Steak - bearnaise saus	
Gerookte zalm + 3,5		Rossini (eendenlever) + 7	
Bayonne ham + 3,5			
☞ OMELETTE FRANÇAISE	12,5	SOLE À LA MEUNIÈRE	19,5
Baguette - omelette - verse kruiden		Sliptong - boter - citroen - peterselie	
Ham en/of kaas + 2			
Seizoensgroenten + 3,5		SALADE CÉSAR	16,8
Gerookte zalm + 3,5		Kip - ei - ansjovis - lardon - romana sla	
		kaas - croutons - caesar vinaigrette	
BOUCHÉE À LA REINE	14,9	☞ SALADE DE CHÈVRE AU FOUR	16,8
Pastei - kipragout - salade		Sla melange - venkel - geitenkaas	
		toast - honing - citroen - basilicum	
☞ TOAST CHAMPIGNON	13,5	CROISSANT PULLED	15,8
Zuurdesem - paddenstoelen melange		CONFIT DE CANARD	
rucola		Gekonfijte eend - ui - verse kruiden	
Gepocheerd ei + 2,5		Gebakken eendenlever + 7	
STEAK TARTARE PRÉPARÉ	16,5	BAGUETTE CROQUETTES	15,8
Steak tartaar - toast		DE CREVETTES	
Gebakken eendenlever + 7		Garnalen kroketten - citroen mayonaise	
BRIOCHE SALADE	14,5	ui - kappertjes	
D'HOMARD		☞ SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE	13,5
Kreeftensalade - dragon - limoen		Uiensoep - Pernod - crouton	
		Gruyère kaas	
BISQUE D'HOMARD	14,9		
Kreeften bisque - garnalen			

## SUPPLÉMENT

Franse frites  
huisgemaakte mayonaise + 6

---

## Huîtres





---

HUÎTRES   3 PIÈCES	12
Franse oesters - sjalotten vinaigrette - citroen	
HUÎTRES HOLLANDAISE   3 PIÈCES	14,4
Franse oesters - hollandaise - haring kuit - daslook	

---

## L'apéro

---

 BAGUETTE BEURRE NOISETTE MONTÉE	6,9	ANGUILLE SUR BRIOCHE   1 PIÈCE	5,8
Baguette - opgeklopte boter - zeezout		Brioche - paling Normandische crème fraîche	
RILETTE DE CANARD	11,8	JAMBON SUR BRIOCHE   1 PIÈCE	5,8
Rillette van eend - toast		Toast - jambon Bayonne eidooier crème - peterselie	
RILETTE DE MAQUEREAU	12,8	 FROMAGE AU FOUR	12,9
Rillette van makreel - toast		Camembert - noten - rozemarijn honing - baguette	
 OEUF À LA MAYONNAISE 3 PIÈCES	7,1	LES COLLATIONS DU PETIT CHEF	21,5
Piccalily schuim - peterselie		Laat je verrassen!	
 OLIVES & AMANDES	6,9		
Olijven - amandelen			

---

## Haute Friture

---

CROQUETTE DE CREVETTE   3 PIÈCES	8,9
Garnalenkroketjes - citroenmayonaise - zoetzure ui - kappers	
BOULETTE DE VEAUX   3 PIÈCES	5,9
Bitterballen - mosterdmayonaise	
 BOULETTE DE CHAMPIGNON   3 PIÈCES	6,4
Paddenstoelen bitterballen - mosterdmayonaise	

---

# Diner

---

Vanaf 17:30 uur

TERRINE DE FOIE GRAS Suikerbrood - Granny Smith Cevenne ui	19,5	🌿 POIREAUX AJO BLANCO Prei - amandel - citroen - dragon	15,1
ESCARGOTS À L'AIL GRATINÉS Slakken - kruidenboter - comté	13,9	MOULES Mosselen - bleekselderij - lavas	16,5
STEAK TARTARE PRÉPARÉ Steak tartaar - toast Gebakken eendenlever + 7	16,5	SOLE À LA MEUNIÈRE Sliptong - boter - citroen - peterselie	19,5
BISQUE D'HOMARD Kreeften bisque - garnalen	14,9	COQUILLES GRILLÉ Royale de petit pois - antiboise	19,5
🌿 ASPERGES VERTES Groene asperges - 63 graden ei comté schuim	15,8	SUPRÈME DE POULET NOIR Franse kipfilet - kippenjus - aardappel	19,8
🌿 TARTE TATIN ÉCHALOTE Sjalot - tijm - piccalilly Paling + 6,5	14,8	STEAK À LA BÉARNAISE Steak - béarnaise saus Rossini + 7 (met eendenlever)	22
		JOUE DE VEAU Kalfswang - knol - cavalo nero	21,5

## Plat accompagnant

---

🌿 FRANSE FRITES huisgemaakte mayonaise	6	🌿 GRATIN DAUPHINOIS Aardappelgratin - Franse kruiden - comté citroen-boter schuim	7,5
🌿 PETITE SALADE Salade - kruidenvinaigrette	5,5	🌿 LÉGUMES DE SAISON Seizoensgroenten	5,9



## *Dessert*

---

**CAFÉ GOURMAND** 9  
3 Friandises - koffie naar keuze

**LE PETIT CHEFS CRÈME BRÛLÉE** 11,2  
Crème brûlée

**ECLAIR** 11,5  
Praline - gesuikerde hazelnoot

**TARTE TATIN** 11,9  
Appel - vanille ijs

**MOUSSE AU CHOCOLAT** 11,5  
Rabarber – aardbei – pure chocolade

**ASSIETTE DE FROMAGE** 15  
Kaasplankje





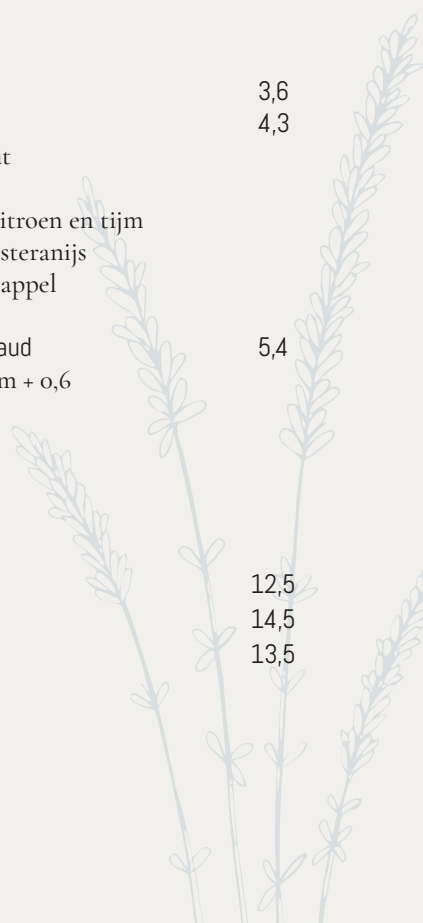
## Café

---

Café	3,5	Thé	3,6
Espresso	3,4	Thé Frais	4,3
<i>Double</i>	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	4,3		
Espresso Macchiato	3,4	Chocolat Chaud	5,4
Iced Frappé - <i>IJskoffie met slagroom</i>	5,5	Met slagroom + o,6	

## Café *de Spécialité*

Café Français - <i>met Cointreau</i>	12,5
Cafe Coquin - <i>met Franse single malt whisky</i>	14,5
Cafe Rebellion - <i>met café du Honduras</i>	13,5



# — Boissons Non Alcoolisées —



## JUS DE FRUITS FRAIS

Jus d'Orange	4,9
Jus de Pomme	4,9

## LIMONADES DE LA MAISON

Pamplemousse et Romarin - <i>grapefruit en rozemarijn</i>	6,5
Lavande et citron - <i>lavendel en citroen</i>	6,5
Fruits de la passion et menthe - <i>passievrucht en munt</i>	6,5

## TONIQUE DE FEVER TREE

Indian Tonic Water	4,9
Mediterranean Tonic	4,9
Ginger Beer	4,9

## SODAS & BOISSONS FROIDES

Orangina 0,25 cl	4,5
Frisdranken 0,2 cl - <i>Coca Cola, Coca Cola Zero</i>	3,8
Royal Bliss - <i>Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic</i>	3,8
Fuze Tea - <i>green tea, 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](http://www.madeblue.org)*

---

# Bières

---



## *Bières Pression*

Heineken 0,25 L.

Seizoensbiertje op tap

4,2

v.a. 6,5

## *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

## *Bières Sans Alcool*

Affligem - Blond bier 0%

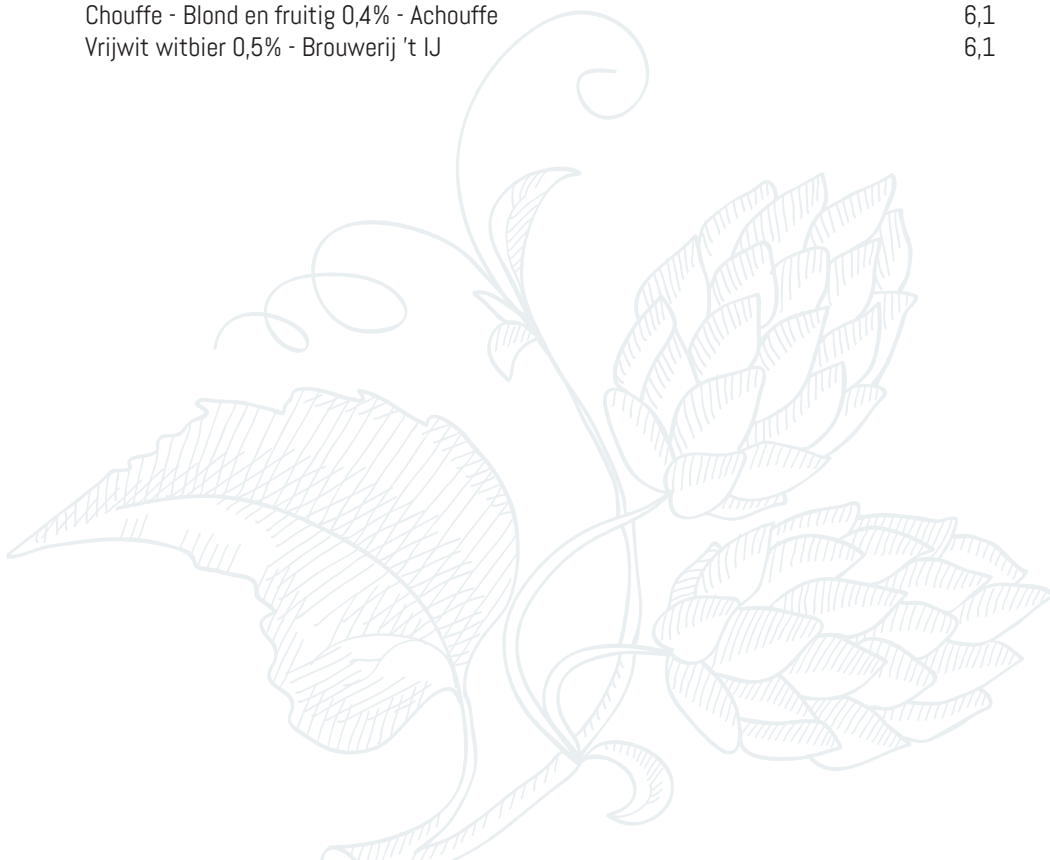
6,1

Chouffe - Blond en fruitig 0,4% - Achouffe

6,1

Vrijwit witbier 0,5% - Brouwerij 't IJ

6,1





# Cocktails & Gins

Mimosa	9,8
Jus d' orange & bubbels	
<i>Optionel sans alcool</i>	
Kir Royale	9,8
Crème de cassis & bubbels o	
<i>Optionel sans alcool</i>	
French Martini	13
Vodka, Chambord, limoensap & eiwit	
Grand Manier Spritz	13,8
Grand Manier, Fever Indian Tonic, Sinaasappel	
Saint Germain Bubbels	13
Saint Germain Elderflower, sinaasappel & bubbels	
<i>Optionel sans alcool</i>	
Chambord Mule	13,5
Chambord, limoen, crème de cassis & tonic water	
Grand Espresso Martini	13,5
Grand Marnier, Vodka, Tia Maria, espresso	
Renais Gin	11
Fever Tree Mediterranean Tonic, citroen en druif	
Sir Edmond Gin	13
Fever Tree Indian Tonic, sinaasappel en kaneel	
Copperhead Elixir 0%	10,5
Fever Tree Mediterranean Tonic, sinaasappel en rozemarijn	





— *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
Giffard Menthe-Pastille	7,6
Cointreau	7,6
Grand Marnier Rouge	7,6
Grand Marnier Centenaire	15
Cognac VSOP	8,1
Armagnac Delord VSOP	8,1
Cafe du Honduras de Giffard	8,1
Calvados Avallen Fine	8,6
Eau de Vie	9,6
Rhum de Martinique	10,5
Whisky Bache Gabrielsen Single Malt 5Y	8,1
Whisky Bache Gabrielsen Fût de Châtaignier	10,5



*Carte  
des Vins*

**CARTE  
DES VINS**



---

# Vin

---

## Vins Mousseux

	FLES	GLAS
Le Guignard No. 10, Crémant de Limoux	46	8,1
Royer, Champagne Réserve Brut, Côte des Bars	61	
Charles Heidsieck, Champagne Blanc de Blancs	110	

## Vins Blanc

L'Arjolle, Côtes de Thongue	32	6
La Pépière, Muscadet Sèvre et Maine Sur Lie	41	
Domaine Font-Mars, Picpoul de Pinet	36	6,8
Domaine Sautereau, Sancerre	49	
Domaine de Marcé, Sauvignon Blanc, Touraine Oisly	39	7,3
Boeckel, Pinot Blanc Réserve, Alsace	42	
Domain Jaume, Viognier Marsanne Rousanne, Côtes du Rhône	38	7,1
Château Lassalle, Bordeaux Blanc, Graves	46	
Moulin de Chauvigné, Savennières Clos Brochard	49	
Le Guignard No. 6 Premium Barrique, Chardonnay, Pays d'Oc	38	7,1
Toques et Clochers, Limoux Océanique	43	8,1
Luzy Macarez, Conquête Saint Veran	63	11,5
Chateau de la Chaize, Pouilly Fuissé	67	
Domaine Sébastien Damppt, Chablis Premier Cru Les Vaillons	75	
Rémi Niero, Condrieu Les Ravines	89	
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	43	8,1
Chateau d'Esclans, Rock Angel, Barrique, Provence	65	

## *Vins Rouge*

Domaine Coudoulet, Pinot Noir	32	6
Jean-Paul Brun, Beaujolais Terres Dorées, Fleurie	46	
Clément Daniel, Grenache Syrah Mourvèdre, Côtes du Rhône	38	7,1
Château de La Chaize, Gamay Noir, Bourgogne	43	7,9
Vignoble Cogné, Cabernet Franc	44	
Badet Clément & Cie Révélation, Cabernet-Merlot, Pays d'Oc	37	6,9
Domaine Richeaume, Méditerranée Cuvée Tradition, Provence	44	
La Bouissière, Vacqueyras	49	
Château Gaillard, Saint-Émilion Grand Cru	57	11
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



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