BISTRO

# LE PETIT CHEF

# Viennoiserie & Pâtisserie

CROISSANT 4,5
Roomboter
huisgemaakte marmelade

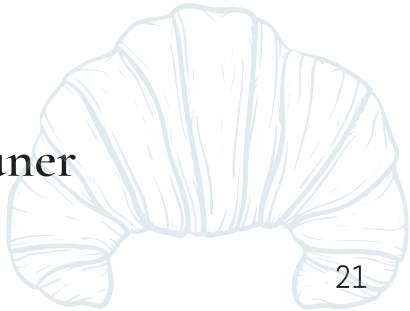
CRÈME NOISETTE & CHOCOLAT 6,9
Brioche of croissant - Crème Noisette - Chocolat

BAGUETTE
Roomboter - marmelade 4,5
Roomboter - Jambon Bayonne 9,5

TARTE AUX POMMES 5,4
Appeltaart

TARTE DU JOUR v.a. 5,4
Taart van de dag

CROISSANT AUX AMANDES 5,5
Amandel croissant



# Le Petit Déjeuner

Tot 11:30 uur

LE GRAND PETIT DÉJEUNER 21
Baguette - gerookte zalm - jambon Bayonne - comté
ei - avocado - yoghurt - fruit

# Toute la journée

Tot 15:30 uur

BON DÉBUT 8,9
Yoghurt - granola - seizoensfruit

PAIN PERDU 12,5
Wentelteefje van suikerbrood
Crème pâtissière - seizoensfruit

CROQUE MONSIEUR 12,9
Brioche - Gruyère kaas - ham
bechamel

CROISSANT AU SAUMON 14,7
Gerookte zalm - roomkaas - avocado

CROISSANT CHAUD JAMBON 7,9
Ham - kaas - verse kruiden
Gebakken ei +2

CROQUE MADAME 14,1
Brioche - Gruyère kaas - ham
bechamel - ei

# Toute la journée

Tot 15:30 uur

## OEUF BÉNÉDICTINE 13,5
Toast - ei - avocado - Hollandaise saus
Gerookte zalm + 3,5
Bayonne ham + 3,5

## OMELETTE FRANÇAISE 12,5
Baguette - omelette - verse kruiden
Ham en/of kaas + 2
Seizoensgroenten + 3,5
Gerookte zalm + 3,5

## SAUCISSE EN CROÛTE 14,9
Croissantdeeg - saucisson - duxelles - mosterd

## TOAST CHAMPIGNONS 13,5
Zuurdesem - paddenstoelen melange - rucola
Gepocheerd ei + 2,5

## STEAK TARTARE PRÉPARÉ 16,5
Steak tartaar - toast
Gebakken eendenlever + 7

## BRIOCHE SALADE D'HOMARD 15,5
Kreeften mayo - kervel - limoen

## BISQUE DE HOMARD 15,4
Kreeften bisque - Hollandse garnalen

## STEAK 22
Steak - bearnaise saus
Rossini (eendenlever) + 7

## SOLE À LA MEUNIÈRE 19,5
Sliptong - boter - citroen - peterselie

## SALADE CÉSAR 16,8
Kip - ei - ansjovis - Jambon Bayonne - romana sla
kaas - croutons - caesar vinaigrette

## SALADE DE POIRE & BLEU 16,8
Sla melange - radijs - peer - walnoten -
Morbier kaas

## CROISSANT PULLED CONFIT DE CANARD 15,8
Gekonfijte eend - ui - verse kruiden
Gebakken eendenlever + 7

## BAGUETTE CROQUETTES DE CREVETTES 15,8
Garnalen kroketten - citroen mayonaise -
zoetzure ui - kappertjes

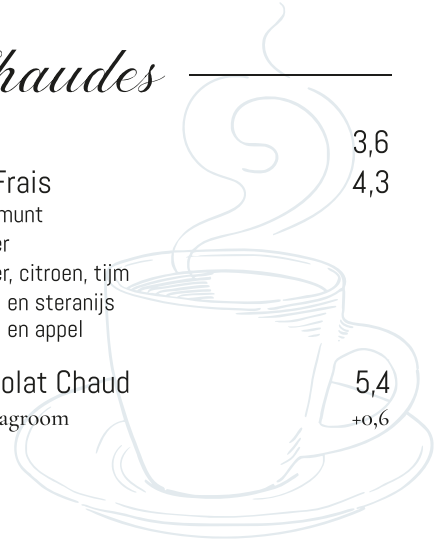
## SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE 13,5
Uiensoep - pastis - crouton
Gruyère kaas

### SUPPLÉMENT
Franse frites
Huisgemaakte mayonaise + 6

# Boissons Chaudes

| | |
|---|---|
| Café | 3,5 |
| Espresso | 3,4 |
| Cappuccino | 3,9 |
| Babycinno | 2,5 |
| Café au Lait | 4,1 |
| Latte Macchiato | 4,3 |
| Espresso Macchiato | 3,4 |
| Iced Frappé<br>Ijskoffie met slagroom | 5,5 |
| Extra shot | +1 |
| Havermelk & decafé | +0,5 |

| | |
|---|---|
| Thé | 3,6 |
| Thé Frais<br>Verse munt<br>Gember<br>Gember, citroen, tijm<br>Kaneel en steranijs<br>Kaneel en appel | 4,3 |
| Chocolat Chaud | 5,4 |
| Met slagroom | +0,6 |



# Boissons Froides

## JUS DE FRUIT FRAIS

| | |
|---|---|
| Jus d'orange | 4,9 |
| Jus de pomme | 4,9 |
| Mimosa | 9,8 |

## LIMONADES DE LA MAISON

| | |
|---|---|
| Pamplemousse et Romarin<br>Grapefruit - rozemarijn | 6,5 |
| Lavande et Citron<br>Lavendel - citroen | 6,5 |
| Fruit de la Passion et Menthe<br>Passievrucht & munt | 6,5 |

## BOISSONS FESTIVES*

| | |
|---|---|
| Mimosa | 9,8 |
| Crémant de Limoux | 8,1 |

**Sans alcool en option*

## TONIQUE DE FEVER TREE

| | |
|---|---|
| Indian tonic water | 4,9 |
| Mediterranean tonic | 4,9 |
| Ginger Beer | 4,9 |

## SODAS

| | |
|---|---|
| Orangina 0,25 cl | 4,5 |
| Frisdranken 0,2 cl<br>Coca Cola, Coca Cola zero | 3,9 |
| Royal Bliss<br>Bitter lemon, ginger ale | 3,9 |
| Royal Bliss<br>Bitter lemon, ginger ale | 3,9 |
| Fuze Tea<br>Green tea, sparkling black tea | 3,9 |

L'EAU Tap water van Made Blue, plat of bruisend

0,5 liter | 1 liter 3,3 | 5,9

Merci! Door het gebruik van deze fles, zorg je voor 1000 keer zoveel drinkwater in een ontwikkelingsland. www.madeblue.org