

VOORGERECHTEN

ENTRÉES

VERSE DAGSOEP <i>met stokbrood</i> POTAGE DU JOUR <i>accompagné d'une baguette</i>	€5
KREEFTENSOEP <i>met Cognac, zure room & verse grijze garnalen</i> BISQUE DE HOMARD <i>au Cognac, à la crème épaisse & crevettes grises</i>	€8
RUNDSCARPACCIO <i>met parmesan, rucola, pijnboompitjes, pesto & extra vierge</i> CARPACCIO DE BOEUF <i>à l'huile d'olive, pesto, roquette, parmesan & pignons de pin</i>	€14
GRAVLAX <i>rauwe zalm, gemarineerd met gin & tonic, dille & limoen</i> GRAVLAX <i>saumon cru, mariné au gin & tonic, aneth & citron vert</i>	€16
PARMESANKROKETTEN <i>2 artisanale parmesankroketten met een smeug hart</i> FONDUS AU PARMESAN <i>2 fondus au parmesan artisanale moelleux</i>	€12
GARNAALKROKETTEN <i>2 artisanale garnalkroketten naar grootmoeders recept</i> CROQUETTES DE PETITES GRISES <i>2 croquettes aux crevettes à l'ancienne</i>	€14
KALFSZWEZERIKKROKETTEN <i>2 artisanale kalfszwezerikkroketten, een delicatessen</i> CROQUETTES AUX RIZ DE VEAU <i>2 croquettes aux riz de veau artisanale, une délicatessen</i>	€16
SCAMPI'S IN DE LOOK <i>in hoeveboter gebakken scampi's met verse look (8 stuks, gepeld)</i> SCAMPIS À L'AIL <i>scampis poêlés au beurre de ferme à l'ail (8 pièces, décortiquées)</i>	€14
SCAMPI'S VAN DE CHEF <i>met kreeftenjus, fijne kruiden & krokante groentjes (8 stuks, gepeld)</i> SCAMPIS DU CHEF <i>aux jus d'homard, fines herbes & légumes croustillants (8 pièces, décortiquées)</i>	€16

SALADES

SALADE SCAMPI <i>met oesterzwammen, sinaasappelvinaigrette & graantjesmosterd</i> SALADE SCAMPIS <i>aux pleurotes, vinaigrette orangée & moutarde aux grains</i>	€15 / € 21
CAESAR SALADE <i>met kip, parmesan, pijnboompitten, croutons & Caesar dressing</i> SALADE CAESAR <i>au poulet, parmesan, pignons de pin, croûtons & vinaigrette Caesaer</i>	€15 / €21
SALADE 'MOLECULE' <i>met gerookte zalm, scampi's & kip met een klassieke dressing</i> SALADE 'MOLECULE' <i>au saumon fumé, scampis et poulet, vinaigrette classique</i>	€15 / €21

SUGGESTIES

SUGGESTIONS

Vraag naar onze suggesties of raadpleeg ons krijtbord
Demandez nos suggestions ou consultez l'ardoise

VLEES

VIANDES

KALKOENBROCHETTE *spies met krokant gebakken kalkoen en saus naar keuze* €18
BROCHETTE DE DINDE *brochette de dinde croustillante & sauce au choix*

FILET MIGNON *klassieke steak afkomstig van het hoog aangeschreven Limousin rund* €21
FILET MIGNON *steak classique d'origine race bovine Limousine renommée*

FILET PUR *het beste stukje van het Limousin rund, heerlijk mals* €26
FILET PUR *meilleur morceau du race bovine Limousine, très tendre*

RIBEYE *gesneden uit de laatste zes ribben van het Limousin rund, mals & uitermate smaakvol* €24
RIBEYE *tranché des dernières 6 côtes de la race bovine Limousine, tendre & savoureux*

Bovenstaande gerechten worden steeds geserveerd met een sausje naar keuze:
champignon, peper, béarnaise, choron, provençale, lookboter of hofmeesterboter

Les plats ci-dessus sont toujours servis avec une sauce à votre propre choix: champignon, poivre,
béarnaise, choron, provençale, beurre à l'ail ou beurre maître d'hôtel

VARKENSWANGETJES 'VICHTEenaar' *zacht gegaarde varkenswangetjes met bier uit Vichte* €18
JOUES DE PORC 'VICHTEenaar' *joues de porc mijotées à la bière de Vichte*

LAMSKROON *met dragonsaus & seizoensgroenten* €16
COURONNE D'AGNEAU *sauce à l'estragon & légumes de saison*

KRAAI 'BORDELAISE' *met sjalotjes & rode wijnsaus* €23
ONGLET À LA BORDELAISE *échalotes & sauce au vin rouge*

Alle bovenstaande gerechten zijn steeds verkrijgbaar met frietjes, kroketten, puree, brood of pasta.
Tous les plats ci-dessus sont accompagnés de pommes frites, croquettes, purée, pain ou pâtes.

Het Franse Limousin 'natuur'rundvlees behoort tot de absolute top op gebied van smaak & kwaliteit. De smaak van Franse Limousin rundvlees staat hoog aangeschreven. Dit wordt nog steeds bevestigd door top chefs en diverse jury's van smaakwedstrijden. Je proeft dat de natuur zijn gang heeft kunnen gaan. Het Limousin rundvlees heeft een hele pure, uitgebalanceerde smaak. Kortom een echte ouderwetse vleessmaak.

La viande française Limousine a des qualités gustatives particulières. Par sa tendreté remarquable, sa finesse très réputée et goûteuse et sa couleur rouge franc, la viande limousine a de quoi séduire le consommateur. Elle est classée comme une des plus tendres et des plus savoureuses des races à viande.

VIS POISSONS

GEGRATINEERD VISPANNETJE *met witte wijnsaus, een absolute klassieker* €20
CASSOLETTE DE POISSON GRATINÉE *sauce au vin blanc, un classique*

TAGLIATELLE SCAMPI *(10 stuks, gepeld) met kreeftensaus, fijne kruiden & krokante groentjes* €20
TAGLIATELLES AUX SCAMPI *(10 pièces, décortiquées), sauce à l'homard, fines herbes & légumes croustillants*

ZEETONG 'MEUNIÈRE' *dé culinaire vedette uit de zee bij uitstek, à la minute gebakken* dagprijs
SOLES DE LA MER DU NORD 'MEUNIÈRE' *la vedette culinaire de la mer, à la minute*

ROGGEVLEUGEL *kraakvers, met hoeveboter, kappertjes, sjalot & tomaat* €22
AILE DE RAIE *au beuree de ferme, câpres, échalote & tomate*

GEBAKKEN ZALM *met knapperige wokgroentjes & hollandaisesaus* €24
SAUMON POÊLÉ *aux légumes sautés & sauce hollandaise*

VEGETARISCH VÉGÉTARIEN

VEGGIE WOK *met knapperige groenten, tagliatelle & parmesan* €16 / €18
WOK VÉGÉTARIEN *aux légumes croustillants, tagliatelles & parmesan*

TOMAAAT MOZARELLA *buffelmozerella met truffelolie & tomaat* €14 / €16
TOMATE MOZZARELLA *mozzarella de bufflonne à l'huile de truffe & tomate*

TOAST CHAMPIGNON *de absolute bistroklassieker aller tijden* €14 / €16
TOAST CHAMPIGNON *le classique*

KIDS *tot 12 jaar / jusqu'à 12 ans*

BALLETJES IN TOMATENSAUS *met frietjes of puree* €9
BOULETTES SAUCE TOMATE *accompagnée de pommes frites ou purée*

KIPNUGGETS *met frietjes* €9
NUGGETS DE POULET *accompagnée de pommes frites*

KINDERSTEAK *met frietjes & saus naar keuze* €12
STEAK ENFANT *accompagné de pommes frites & sauce à votre propre choix*

SPAGHETTI BOLOGNAISE *met of zonder gemalen kaas* €9
SPAGHETTI BOLOGNAISE *avec ou sans fromage râpé*

DESSERTS

VERWENKOFFIE *met een bolletje ijs, mini-pannenkoekje, advocaat & enkele gebakjes* €9
CAFÉ GOURMAND *boule de glace, mini crêpe, avocat & mignardises*

TARTE TATIN *warme appeltaart waar je helemaal ondersteboven van geraakt, met vanille-ijs & slagroom* €7,5
TARTE TATIN *tarte aux pommes chaudes, glace vanille & chantilly*

CRÈME BRÛLÉE *fenomenaal lekkere pudding met een krokant suikerlaagje* €6
CRÈME BRÛLÉE *pudding caramélisé*

COUPE COLONEL *sorbet van citroen met vodka, geserveerd volgens de legende* €7
COUPE COLONEL *sorbet de citron et vodka, servi selon la légende*

SORBET VAN FRAMBOZEN *de smaak van de zomer* €6
SORBET DE FRAMBOISES *le goût de l'été*

IJSJES GLACES

DAME BLANCHE *met huisgemaakte chocoladesaus* €7,5
DAME BLANCHE *à la sauce au chocolat fait maison*

COUPE BRÉSILIENNE *met karamelsaus & brésiennenootjes* €7,5
COUPE BRÉSILIENNE *à la sauce au caramel & noix brésiennes*

COUPE ADVOCaat *met of zonder toefje slagroom* €7,5
COUPE AVOCAT *avec ou sans chantilly*

BANANA SPLIT *met huisgemaakte chocoladesaus* €8,5
BANAN SPLIT *à la sauce au chocolat fait maison*

COUPE VERS FRUIT *volgens het aanbod van de fruitmand* €8,5
COUPE FRUITS FRAIS *selon l'offre du panier des fruits*

KINDERIJSJE *smaak naar keuze: vanille, aardbei, chocolade of mokka* €4
COUPE ENFANT *goût au choix; vanille, fraises, chocolat ou moka*

MILKSHAKES

VANILLE / CHOCOLADE / MOKKA *huisgemaakt* €5
VANILLE / CHOCOLAT / MOKA *fait maison*

BANAAN / AARDBEI *huisgemaakt* €6,5
BANANES / FRAISES *fait maison*

PANNENKOEKEN

CRÊPES

MET SUIKER & BOTER AVEC SUCRE & BEURRE	€4
MET IJS AVEC GLACE	+ €0,5
MET CONFITUUR AVEC DE LA CONFITURE	+ €0,5
MET SLAGROOM AVEC CHANTILLY	+ €0,5
MET CHOCOLADE AVEC CHOCOLAT	+ €0,5
MET ADVOCAAT AVEC AVOCAT	+ €0,5
MET VERS FRUIT AVEC DES FRUITS FRAIS	+ €1

WAFELS

GAUFRES

MET SUIKER & BOTER AVEC SUCRE & BEURRE	€4
MET IJS AVEC GLACE	+ €0,5
MET CONFITUUR AVEC DE LA CONFITURE	+ €0,5
MET SLAGROOM AVEC CHANTILLY	+ €0,5
MET CHOCOLADE AVEC CHOCOLAT	+ €0,5
MET ADVOCAAT AVEC AVOCAT	+ €0,5
MET VERS FRUIT AVEC DES FRUITS FRAIS	+ €1

SNACKS

Elke dag vanaf 14u. Op zondag vanaf 14u30.
Chaque jour à partir de 14h. Le dimanche à partir de 14h30.

CROQUE MONSIEUR <i>met groenten</i> CROQUE MONSIEUR <i>y compris légumes</i>	€8
CROQUE MADAME <i>met een spiegeleltje & groenten</i> CROQUE MADAME <i>avec un oeuf à cheval & légumes</i>	€9
CROQUE HAWAÏ <i>met ananas & groenten</i> CROQUE HAWAÏ <i>aux ananas & légumes</i>	€9
CROQUE BOEM BOEM <i>met bolognaisesaus & groenten</i> CROQUE BOEM BOEM <i>à la sauce bolognaise & légumes</i>	€10
TOAST CANNIBAL <i>knapperige toast met filet américain</i> TOAST CANNIBAL <i>toast croustillant au filet américain</i>	€10
TOAST CHAMPIGNON <i>de absolute bistroklassieker aller tijden</i> TOAST CHAMPIGNON <i>le classique</i>	€14
SPAGHETTI BOLOGNESE <i>met of zonder gemalen kaas</i> SPAGHETTI BOLOGNAISE <i>avec ou sans fromage râpé</i>	€14
LASAGNE ROYALE <i>traditionele lasagne verrijkt met heerlijke ham en spinazie</i> LASAGNE ROYALE <i>lasagne traditionnelle enrichie avec du délicieux jambon & épinards</i>	€14

SALADES

SALADE SCAMPI <i>met oesterzwammen, sinaasappelvinaigrette & graantjesmosterd</i> SALADE SCAMPIS <i>aux pleurotes, vinaigrette orangée & moutarde aux grains</i>	€15 / €21
CAESAR SALADE <i>met kip, parmesan, pijnboompitten, croutons & Caesar dressing</i> SALADE CAESAR <i>au poulet, parmesan, pignons de pin, croûtons & vinaigrette Caesaer</i>	€15 / €21
SALADE 'MOLECULE' <i>met gerookte zalm, scampi's & kip met een klassieke vinaigrette</i> SALADE 'MOLECULE' <i>au saumon fumé, scampis et poulet, vinaigrette classique</i>	€15 / €21