MENUKAART

le goût de la France

OM MEE TE BEGINNEN

Broodje met onze huisgemaakte aioli en kruidenmayonaise (v) 7

VOORGERECHTEN

Soupe à l'oignons (v)

Een originele Franse bistro uiensoep, met een crouton van gegratineerde Beemsterkaas

Carpaccio

Dungesneden ossenhaas met croutons, oude Beemsterkaas, spekjes, pijnboompitten en sla.
Keuze uit een pesto- of truffelmayonaise

Pleurotes tranchés finement (v)

Dun gesneden oesterzwam met croutons, oude Beemsterkaas, pijnboompitten, sla en een balsamico dressing. Keuze uit een pesto- of truffelmayonaise

Escargots

Een echte klassieker uit de Franse keuken! Dakloze wijngaardslakken bereid in kruiden- en knoflookboter. Uiteraard geserveerd met stokbrood

HOOFDGERECHTEN

Zalm Papillote

Zalm pakketje uit de oven, gegaard in witte wijn, aardappel gratin en diverse verse groenten

Paleron de boeuf mijoté au vin rouge

Langzaam, in rode wijn gestoofde rundersukade. Geserveerd met aardappelgratin en verse groente

Aubergine farcie (v)

Een ware vegetarische klassieker uit Frankrijk! Een aubergine, gevuld met een allegaartje van verschillende groente, op smaak gemaakt met Provençaalse kruiden. Gegratineerd met Roquefort. Geserveerd met aardappel gratin.

Bij alle hoofdgerechten serveren wij salade.

NAGERECHT

Crème brulee

Een fluweelzachte crème van vanille, met een gekarameliseerde laag suiker.
Geserveerd met vanille-ijs

Voedselallergie?

In onze producten kunnen verschillende soorten allergenen aanwezig zijn.
Verdere vragen over de samenstelling van een product? Vraag het een medewerker.

