



ENTRECÔTE

ALLERGENEN



EI



GLUTEN



LUPINE



MELK



MOSTERD



NOTEN



PINDA'S



SCHAALDIEREN



SELDERIJ



SESAMZAAD



SOJA



VIS



WEEKDIEREN



ZWAVELDIOXIDE



ZWANGER



HALAL

ENTRÉES

PAIN RUSTIQUE



Rustiek stokbrood – kruidenboter – groene pesto

LE CAMEMBERT FLAMBE



Geflambeerde camembert – Calvados – gekarameliseerde walnoten – druiven – bospeen – vijgen

CARPACCIO D'ENTRECÔTE



Gerookte entrecôte – rucola – zongedroogde tomaat – pijnboompitten – Parmezaanse kaas – truffelmayonaise

TARTARE D'ENTRECÔTE



Tartaar van entrecôte – kappertjes – sjalot – bieslook – basilicum – mascarpone – kwartelei

COQUILLES SAINT-JACQUES



Coquilles – proseccosaus

PLATS PRINCIPAUX

L'ENTRECÔTE CLASSIQUE



Entrecôte van de grill – botersaus 'Cafe de Paris'

L'EXCEPTIONNEL



Tataki van ossenhaas – koud geserveerd – aan tafel gegrild op een gloeiendhete steen – gegrilde groenten – jus de veau – kruidenboter

L'INCROYABLE



Tataki van tonijn – koud geserveerd – aan tafel gegrild op een gloeiendhete steen – gegrilde groenten – citroenboter

LE SYMPATHIQUE



Knolselderij-steak – romige champignon-saus – gnocchi – salsa verde

L'EXENTRIQUE



Sliptongetjes – citroen-botersaus



Alle hoofdgerechten worden geserveerd met frites en een groene salade



DESSERTS

PROFITEROLES



Soesjes – vanille ijs – warme chocoladesaus

CRÈME BRÛLÉE



Klassieke crème brûlée

DAME BLANCHE



Vanille-ijs – warme chocoladesaus – slagroom

TARTE BOURDALOUE



Amandel bodem – lemon curd – meringue – rood fruit

FROMAGE



Selectie van vier Franse kazen – vijgenjam