

ENTRÉES

PAIN RUSTIQUE

Rustiek stokbrood – kruidenboter – groene pesto

7,50

LE CAMEMBERT FLAMBE

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

13,50

CARPACCIO D'ENTRECÔTE

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

14,50

TARTARE D'ENTRECÔTE

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

14,50

COQUILLES SAINT-JACQUES

Coquilles – proseccosaus

13,50



Heb je een allergie? Vraag naar onze allergenenkaart.

PLATS PRINCIPAUX

L'ENTRECÔTE CLASSIQUE

Entrecôte van de grill – botersaus 'Cafe de Paris'

24,95

L'EXCEPTIONNEL

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

29,95

L'INCROYABLE

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

23,95

LE SYMPATHIQUE

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

19,95

L'EXENTRIQUE

Sliptongetjes – citroen – botersaus

22,95

Alle hoofdgerechten worden geserveerd met frites en een groene salade



DESSERTS

PROFITEROLES

Soesjes – vanille ijs – warme chocoladesaus

7,50

CRÈME BRÛLÉE

Klassieke crème brûlée

8,50

DAME BLANCHE

Vanille-ijs – warme chocoladesaus – slagroom

7,50

TARTE BOURDALOUE

Amandel bodem – lemon curd – meringue – rood fruit

10,50

FROMAGE

Selectie van vier Franse kazen – vijgenjam

13,50

BIÈRES



TAP

Heineken – pils 5%	3,90	7,50
Affligem Blond 6,8%	5,50	
Texels Skuumkoppe – donkel weizen 6%	5,90	9,00
Oedipus Gaia – IPA 7%	5,70	

FLES

Jopen Blurred Lines – New England IPA 5,3%	8,80
Paulaner Hefe Weissbier – weizen 5,5%	8,00
La Chouffe – blond 8%	6,90
Tripel Karmeliet – tripel 8,4%	7,80
Straffe Hendrik Quadrupel – quadrupel 11%	9,50
Jopen Hop zij met ons – glutenvrije blond 8%	8,70
Brand Weizen – weizen 5,1%	5,50
Texels Vuurbaak – Ierse red ale 5,5%	5,70
Wisselbier	

BLIK

VandeStreek Turf 'n Surf – tripel 8,5%	6,90
Oedipus Mannenliefde – saison 6%	7,00

ALCOHOLVRIJ

Heineken 0.0	3,90
Brand IPA 0.0	4,30
La Trappe Nillis	6,00
Affligem blond 0.0	4,20
Lowlander wit 0.0	7,00

COCKTAILS

Pornstar Martini

Vodka – passievrucht – vanille – prosecco

11,50

Moscow Mule

Vodka – gingerbeer – limoen

10,50

Whiskey Sour

Whiskey – citroen – suiker

11,50

Winter Aperol Spritz

Aperol – prosecco – cranberry – bruiswater

13,50

Sir Edmond Gin Tonic

Sir Edmond Gin – tonic – sinaasappel – kaneel

13,50

Espresso Martini

Vodka – Kahlua – espresso

11,50

ALCOHOLVRIJ

Just like gin tonic

Lyre's gin – tonic – limoen

7,50

Retired Pornstar

Passievrucht – vanille – limoen – bruiswater

7,50



VINS

Glas Fles

BUBBELS

MILLESIMATO

Ca'Neri – Veneto – Italië

verfijnde bubbel, appel, perzik, acacia, elegant

9,50

27,50

(20cl)

WIT

SAUVIGNON BLANC

Pictor – Central Valley – Chili

tropisch fruit, vers gemaaid gras, knisperend fris

6,00

28,50

GRILLO

Feudo Arancio – Sicilië – Italië

tropisch fruit als mango, papaja en pomelmoes, jasmijn, milde zuren

7,00

33,50

VIOGNIER

Le Versant – Pays d'Oc – Frankrijk

verfrissend, aroma van exotische vruchten, fijne lange afdronk

7,50

35,00

ROSÉ

ROSÉ – MERLOT, ZINFANDEL EN SYRAH

Pictor – Central Valley – Chili

aroma van aardbei en frambozen, knisperend zuurtje

6,00

28,50

ROSÉ – GRENACHE

Le Versant – Pays d'Oc – Frankrijk

aroma's van rood fruit, florale noten, fris met een zachte muntsmaak

7,50

35,00

ROOD

MERLOT

Pictor – Central Valley – Chili

rijpe kersen, pruimen en specerijen, zachte structuur

6,00

28,50

NERO D'AVOLA

Feudo Arancio – Sicilië – Italië

robijnrood, intense geur van rood fruit, fluwelige tannines

7,00

33,50

CABERNET SAUVIGNON

Le Versant – Pays d'Oc – Frankrijk

rood fruit, specerijen, drop, vol en verrassend

7,50

35,00

PER FLES



BUBBELS

CHAMPAGNE BRUT

Bruno Roulot – Champagne – Frankrijk

explosief, rijpe appels, verse peren, frisse noot van citroengelei

110,00

WIT

RIOJA BLANCO VAN VIURA EN MALVASIA

Pinos Claros – Rioja – Spanje

fruitig, florale tonen, licht, levendig

37,50

SAUVIGNON BLANC

Misty Cove – Marlborough – Nieuw Zeeland

kruisbessen, verse kruiden, meloen, citrus, lange afdronk

42,50

CHARDONNAY

Stone's Throw – Victoria – Australië

knapperig, fris, mandarijn, elegant, vleugje specerijen

36,50

ROSÉ

ROSÉ – GRENACHE – ROLLE – SYRAH

Miraval – Côtes de Provence – Frankrijk

fonkelend roze, aardbei, perzik, witte bloesem, zuivere afdronk

95,00

ROOD

PINOT NOIR

Misty Cove – Marlborough – Nieuw Zeeland

fruitig, aantrekkelijk geurig, amandelkarakters, soepel, sappige smaak

59,50

RIOJA CRIANZA

El Coto Mayor – Rioja – Spanje

geurige aroma's van bes en kers, Amerikaans eikenhout, ronde, zachte afdronk

39,00

BAROLO RISERVA

Serre dei Roveri – Italië

gracieus, kersenfruit, viooltjes, specerijen, krachtige, zijdezachte tannines

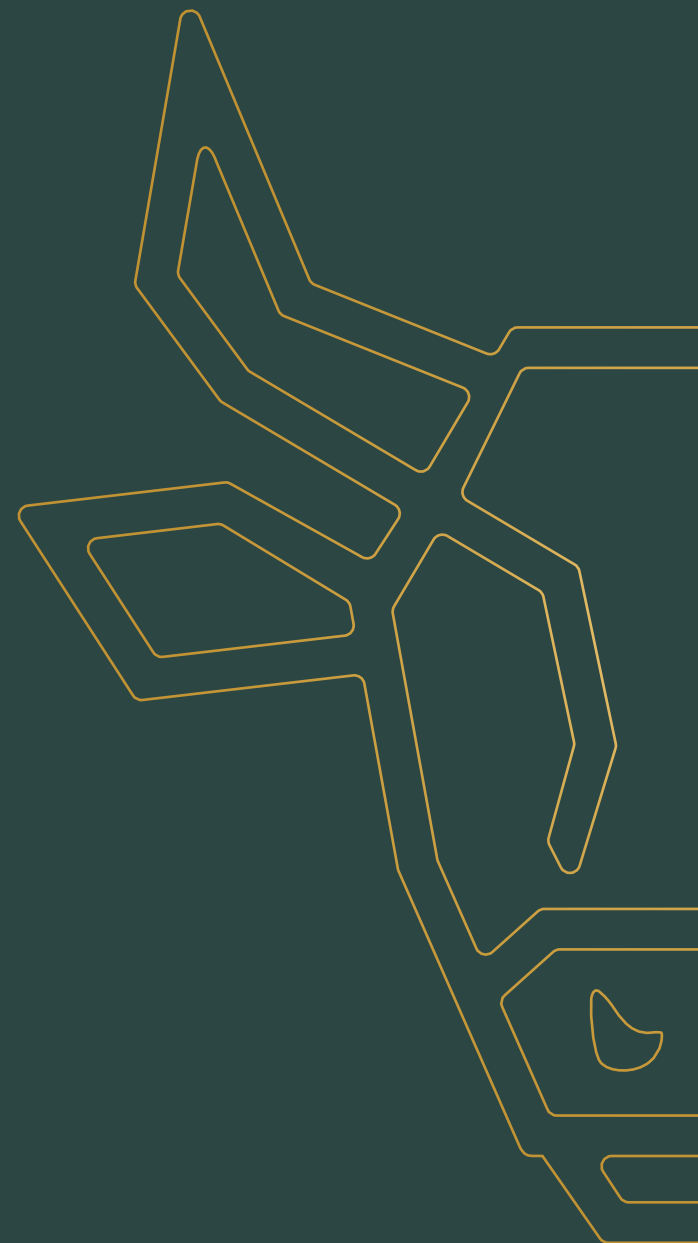
85,00

AMARONE DELLA VALPOLICELLA

Torre del Falasco – Veneto – Italië

diep donkerrood, bosbessen, rozijntjes, amarenekersen, vijgen, mokka, chocolade

115,00



ENTRECÔTE