



OVER ONS

Chefkok Grégory Nicole heeft voor u een klassiek Frans menu met een moderne en frisse toets samengesteld. Natuurlijk vindt u de Franse brasserie klassiekers op de kaart, maar Grégory laat zijn ervaring met andere keukens graag terugkomen op uw bord. De Franse keuken blijft echter de basis. We hebben bewust gekozen voor een brede kaart. In november 2018 heeft Michelin ons beloond met een BIB Gourmand. Daarnaast zijn wij trots lid van Euro - Toques. Reeds 30 jaar geleden was het de drie sterren chef Paul Bocuse die koks opriep een dam te werpen tegen het gebruik van kunstmatige toevoegingen in het

eten. Koks die gehoor gaven aan deze oproep en schriftelijk verklaarden zich te houden aan de "Code van Eer" mochten lid worden van Euro-Toques. In deze "Code van Eer" is nadrukkelijk opgenomen dat de leden gebruik maken van natuurlijke, bij voorkeur, streek- en seizoensgebonden producten.

Onze wijnen komen grotendeels uit Frankrijk, maar er zijn ook andere landen op de wijnkaart vertegenwoordigd. We hebben een heerlijke selectie aan huiswijnen die we tevens per glas schenken maar bieden ook passende arrangementen aan.

Bon appetit





POWERLUNCH

Suggestie van de chef 26,50

2 - gangen lunch inclusief koffie of thee. Dit menu is enkel per tafel te bestellen.

BIB GOURMAND

3 - gangen keuzemenu 36

Patron Cuisinier Grégory Nicole heeft voor u zorgvuldig een 3- gangen keuze menu samengesteld. Gelieve dit menu per tafel te bestellen.

EURO-TOQUES

5 - gangen verrassingsmenu 45

Naast het menu Bib Gourmand serveren wij een 5- gangen menu Euro - Toques.
Het menu is enkel per tafel te bestellen.





MENU BIB GOURMAND

ENTRÉES

Pâté En Croûte

huisgemaakte boerenpâte naar recept van Pieter Taselaar, ui -gembercompôte

Pizza Le Nord

botermakreel, filo, ricotta crème, miso mayonaise, yuzu gel, shiitake, zoetzure komkommer

Tartare de Saumon 'Ecosais'

Schotse zalm tartaar, crème fraiche, avocado, kaviaar van olijfolie, salty finger,

PLATS DE RÉSISTANCE

Poulet Fermier Français

Franse boerderij kip, kikkererwt koekje, babymais, dragon crème, popcorn, kwartelei, jus

Poisson du Jour

seizoensvis van de dag met seizoensgroenten

Entrecôte 'Salentein'

200 gram, witlof, pastinaak crème, chipolinni, roseval aardappel, savora, rode wijn jus

DESSERTS

Marquise au Chocolat

chocolade, cake, crème Anglaise, chocolade ijs

Cocktail de Fruit de la Passion

mascarpone - vanille crème, crumble, sorbet en gel van passievrucht, schuim van gin tonic

Cornet Fourme d' Ambert

hoorntje, crème van Fourme d' Ambert, compôte van zwarte pruimen, appelstroop, kruidenolie, cress

Vraag gerust naar de vegetarische mogelijkheden.





ENTREES

Sashimi de Thon	16
tonijn, lychee, oesterblad, soja mayonaise	
Huîtres de Normandie N°3	17,50/33
6 of 12 oesters, sjalotazijn, citroen	
Huîtres 'Orientales'	18/34
6 of 12 oesters, mango, shiitake, zoetzure komkommer	
Steak Tartare 'Piccalilly'	16
rundertartaar, zoetzure groenten, piccalilly sorbet, knoflook croûtons	
Soupe de Poisson	14
zeevruchten, rouille, gruyère, zeewier, kaviaar, inktvis kroepoek	
Escargots	14/26
6 of 12 slakken petit gris, knoflookboter, croûtons	
Foie Gras au Cacao	21
eendenleverterrine, vijgen compôte, bramen, kastanje crème, brioche	
Crottin de Chavignol (V).	14
Franse warme geitenkaas uit de vallei van de Loire, verschillende bereidingen van rode biet, croûtons	
Entrees menu Gourmand	15

PLATS DE RÉSISTANCE

Confit de Canard 'Façon Peking'	24
gekonfijte eendenbout, rode peper - mango relish, bimi, pekingeend kroket, jus	
Longe de Veau 'Rossini'	26
MRIJ, eendenlever, aardappeltruffel tuille, uiencompôte, madeira jus, sugar snaps	
Steak Tartare Le Classique	19,50
door de chef voor u bereidt, radicchio, truffelaardappel chips	
Spareribs Le Nord	18
groene kool atjar, krokante ui, zure bom, eryngii, papadum, teriyaki mayonaise	
Bisque Royale 'Mer du Nord'	26
zeebaars, coquille St Jacques, krab, venkel, aardappel, gel van zeewier, spek, kreeften- bisque	
Riz de Veau et Joue de Boeuf	28
zwezerik, runderwang, bospeen, paddenstoelen, gekonfijte aardappel, jus de veau	
Plats de résistance menu Gourmand	24
Vraag gerust naar de vegetarische mogelijkheden.	





2 SHARE

Per plank voor 2 personen 42,50

Onderstaande gerechten worden geserveerd op een plank met bijpassend garnituur. Uit onderstaande mogelijkheden kunt u 1 gerecht kiezen voor op uw 2 share plank.

Longe de Boeuf 400 gr

Poulet Français 400 gr

Jarret de Cochon 400 gr

Bar de Mer 300 gr

seizoensgroenten - frites speciale
- dragonmayonaise

LES ENFANTS

Frites - mayonaise - kropsla

Franse boerderijkip

Fish and Chips

Steak Haché

Kalfscroquette 'Kellenaers' 13,50

+ coupe de glace 2 bollen

Vraag gerust naar de vegetarische mogelijkheden.

Het is niet uitgesloten dat onze gerechten allergenen bevatten.

SUPPLEMENT

Brood en boter 3,50

Salade 4,50

Groenten 4,50

Gebakken aardappelen 4,50

Frites mayonaise 4,50

Frites speciale 5

parmezaan, dragonmayonaise

DESSERTS

Café Complet 8

macaron, bonbon, huisgemaakte chocolade truffel, biscuit 'Le Nord'

Coupe Colonel 8

citroen sorbet, zubrowka wodka

Dame Blanche 2.0 10

chocolade tuille, vanille mascarpone, vanille ijs, chocolade crumble en saus

New York Cheesecake 10

bereiding van frambozen

Tarte aux Pomme 'Alsacienne' 10

boerenjongens ijs, gezouten karamel

Plateau de Fromage 10/14

3 of 5 kazen, appelstroop, noten, notenbrood, rozijnen

Coupe de Glace 8

3 bollen, crumble, slagroom, keuze uit: passievrucht, vanille bourbon, boerenjongens, chocolade, citroen, frambozen

Desserts menu gourmand 9





LUNCH

Keuze uit wit of bruin landbrood of een salade

Van 12.00-16.00 uur

Cocktail de Crevettes 12

garnalen cocktail, mierikswortel-
mayonaise, kaviaar, avocado, radijs

Jambon de Parme 12

parmaham, savora mosterd,
parmezaan, radijs

Le Fromager 12

3 verschillende kazen, Amsterdamse ui,
pruimen compôte, kruidenmosterd, radijs

Landbrood wit of bruin

Croquette 'Kellenaers' de Crevettes 13,50

garnalenkroket, cocktailsaus, citroen

Croquette 'Kellenaers' de Veau 10,50

kalfskroket, kruidenmosterd, citroen

FLAMMKUCHEN

L'Originelle 12

spek, ui, ei, crème fraîche,
romaine sla

La Cannibale 12

rundvlees, slakkenboter, crème
fraîche, romaine sla

La Nordique 12

zeevruchten, crème fraîche, rouille,
romaine sla

La Végétarienne 12

blauwe kaas, appel, crème fraîche,
romaine sla

LES OMELETTES

La Parisienne 10,50

ham, gruyère, romaine sla,
kruidenmosterd

La Norvégienne 10,50

Noorse garnalen, romaine sla, rouille

Tarte aux Pommes 7,50

+ café ou thé

