



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

Vitello Tonnato

kalfstartaar, tonijn, kappertjes, ansjovis mayonaise, parmezaankoekje, salty fingers

Brioche à L' Anguille Fumée

gerookte paling, wasabi mayonaise, Granny Smith & sorbet, radijs, haring kaviaar

Mozzarella Fumée

buffel mozzarella, kaki fruit, gele biet, gele tomaat, yoghurt -basilicum- olijfolie -ijs, aceto balsamico stroop

PLATS DE RÉSISTANCE

Bar de Mer à la Niçoise

gegrilde zeebaarsfilet, tomaten & olijven tapenade, venkel, roseval, kwartel ei, rouille, beurre noisette, hazelnoot

Entrecôte ' Salentein'

gegrilde entrecôte, gratin dauphinois, rode biet, crème van sjalot, parmezaan, dragon emulsie, rode wijn jus

Jarret d' Agneau

gekonfijte lamsschenkel, ratatouille, vadouvan, dadel kataifi, jus

DESSERTS

Pavlova à la Fraise

merengue, vanille mascarpone, aardbeien, aardbeien sorbet, schuim van vodka.

Eclair au Chocolat 'Hot Dog Style'

soesje, chocolademousse, chocolade ijs, krokante flakes

Fromage de Chèvre Frais

verse geitenkaas, hoorntje, zwarte pruimen compôte, appelstroop, piccalilly sorbet

Vraag gerust naar de vegetarische mogelijkheden.





ENTRÉES

Artichaud	9
artisjok, vinaigrette	
Hûîtres de Normandie N°3	18/33
6 of 12 oesters, sjalotazijn, citroen	
Hûîtres 'Gin Tonic'	19/34
6 of 12 oesters, gin, parel van komkommer, borage cress,	
Pizza Thon	16
tonijn, filo, ricotta crème, soja mayonaise, gember, zoetzure komkommer, mango	
Saumon Gravad Lax à La Framboise	16
zalm, mierikswortel crème, frambozen, blini, kroepoek	
Soupe de Poisson	14
zeevruchten, rouille, gruyère, zeewier, kaviaar, inktvis kroepoek	
Escargots	14/26
6 of 12 slakken petit gris, knoflookboter, croûtons	
Foie Gras de Canard	21
eendenlever terrine, verjus, blauwe bessen, pistache sponge, brioche	
Terrine Maison Pintade	15
parelhoen terrine, lardo di colonnata, truffel, girolles, hazelnoot, hazelnoot crème	
Grosses Crevettes au Dashi	17
gamba's, dashi, sesamzaad, limoen mayonaise, tobiko kaviaar, gangnam tops	
Tom Kha Kai	13,50
kokos soep, kippenvleugel, baby mais, soerendeng, popcorn, koriander emulsie	
Entrees menu Gourmand	15

PLATS DE RÉSISTANCE

Poulet Fermier Français	24
Franse boerderij kip, zoete aardappel puree, boksoi, gepofte wilde rijst, shiitake, jus	
Confit de Canard 'Veluwse'	23
gekonfijte eendenbout, macaron met kippenlever mousse, anijs paddenstoelen, bramen, kruidenmosterd, crazy pea, rode wijn jus	
Steak Tartare Le Classique	19,50
door de chef voor u bereidt, romaine sla, frites met mayonaise	
Cannelloni Crabe et Écrevisses	25
krab, rivierkreeft, cannelloni, zeekraal, hollandaise, kaviaar, Oosterse bisque	
Spareribs Ibérico	18
krokante ui, zure bom, huisgemaakte sambal, scheuten, paksoi, frites met mayonaise	
Bouillabaisse Royale	26,50
zeebaars, gamba, roseval aardappel, zeevruchten, rouille, croûtons, gruyère, vissoep	
Plats de résistance menu Gourmand	24

Vraag gerust naar de vegetarische mogelijkheden.



LES ENFANTS

Frites - mayonaise - kropsla	
Franse boerderijkip	
Fish and Chips	
Steak Haché	
Kalfscroquette 'Holtkamp'	13,50
+ coupe de glace 2 bollen	

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	

Vraag gerust naar de vegetarische mogelijkheden.

Het is niet uitgesloten dat onze gerechten allergenen bevatten.

DESSERTS

Café Complet	8
macaron, bonbon, huisgemaakte chocolade truffel, biscuit 'Le Nord'	
Coupe Colonel	8
citroen sorbet, zubrowka vodka	
Crème Brûlée	10
crumble, vanille roomijs	
Tarte aux Pomme 'Alsacienne'	10
crumble, pecan karamel ijs	
Baba au Rhum	10
rum, mascarpone, chips van bananen, bananen ijs	
Plateau de Fromage	10/14
3 of 5 kazen, appelstroop, noten, notenbrood, rozijnen	
Coupe de Glace	8
3 bollen, crumble, slagroom, keuze uit: citroen, aardbeiensorbet, chocolade, vanille, granny smith, pecan- karamel	
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, 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 'Holtkamp'
de Crevettes** 13,50
garnalenkroket, cocktailsaus, citroen

**Croquette 'Holtkamp'
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

