



*Huîtres, Choucroute,  
Moules Marinières, Jambon,  
Plat du jour*

Y *Vins du Beaujolais*  
Saumur Champigny  
Vins d'Alsace

## **BRASSERIE DE PARIS**

*Bonne table et bons vins*  
**AU MILIEU DE BOIS**

**OUVERT TOUS LES JOURS**  
*(12.00 h. - 22.00 h.)*

**Café et thé / Koffie en thee**

Koffie	2,55
Thee	2,10
Cappuccino	2,75
Koffie verkeerd	2,65
Latte macchiato	2,95
Espresso	2,55
Special Coffee vanaf	7,75

**Limonades / Frisdranken**

Diverse frisdranken & waters, vanaf	3,00
Versgeperste jus d'orange	3,95

**Bières / Bieren***Verschillende bieren van de tap*

Brand Pils (18 ml)	3,25
Brand Pils (25 ml)	3,50
Brand Pils (50 ml)	5,50

Palm	3,75
Seizoens bier	3,75

*Verschillende bieren op fles*

Duvel	4,50
Westmalle dubbel of trippel	4,50
Kriek	3,75
Wieckse rosé	3,75
Amstel malt	3,50

**Vins / Wijnen***Huiswijnen*

Mas Oliveras	4,50
Virginie Medium Sweet	4,50
Palombe Rosé	4,50
Païara Rosso	4,50

*Mousserende wijnen*

Prosecco Frizzante Ruggeri & Co	6,50
Champagne Laurent-Perrier (per glas)	12,50

**Port, Sherry et / en Vermouth**

Taylor's Port Select Rood	4,00
Taylor's Port Select Wit	4,00
Taylor's Port 10 year old tawny	7,50
Taylor's Port 20 year old tawny	9,00
Taylor's Port 2003	7,50
Pink Croft	4,00
Los Patos Sherry Medium	4,00
Los Patos Sherry Dry	4,00
Martini Bianco	4,00
Martini Rosso	4,00
Martini Dry	4,00

**Divers apéritif / Diverse aperitif**

Pernod	5,00
Ricard	5,00
Campari	5,00
Limoncello	5,00

**Eau 'deVie / Eau 'deVie**

Eau 'de Vie de Pomme	7,25
Eau 'de Vie de Pinot Gris	7,25
Eau 'de Vie de Chardonay	7,25

**Whiskey / Whiskey**

Ballantines	6,50
Chivas Regal	9,50
Cragganmore	9,50
Dalwhinnie	9,50
Dimple 15 Y	8,50
Famous Grouse	6,50
Four Roses	6,50
Glenfiddich	8,50
Glenkinchie	9,50
Grant's	6,50
Jonny Walker v.a.	6,50
Jack Daniels	8,50
Jameson	6,50
Lagavullin	9,50
Oban	9,50
Talisker	9,50
Teacher's	7,50
Tullamore dew	6,50

**Cognac, Grappa, Armagnac et / en Calvados**

Courvoisier	6,50
Hennessy Fine	7,50
Martell vs	6,50
Martell vsop	7,50
Remy Martin vsop	9,50
Remy Martin Club	14,00
Remy Martin XO	23,00
Grappa Julia	6,50
Armagnac Clés des ducs ***	6,00
Calvados Busnel	6,50

**Liqueurs / Likeuren**

Amaretto	7,25
Baileys	7,25
Cointreau	7,25
D.O.M. Bénédictine	7,25
Drambuie	7,25
Frangelico	7,25
Grand Marnier	7,25
Kahlua	7,25
Sambuca	7,25
Tia Maria	7,25
Licor Cuarenta Y Tres	7,25
Southern Comfort	7,25

**Divers esprits / Diverse gedistilleerd***Binnenlands*

Beerenburg	3,25
Corenwijn	3,25
Jonge jenever	3,25
Oude jenever	3,25
Jagermeister	3,25

*Buitenlands*

Smirnoff Wodka	6,00
Beefeater Gin	6,00
Barcardi Wit	6,00
Barcardi Bruin	7,25
Havana Club	7,25



<b>Soupe / Soep</b>	<b>7,25</b>
<b>Soupe Parisienne a l'oignon gratinée</b> Gegratineerde Parijse uiensoep	
<b>Soupe à la moutarde avec filet de poulet fumé et persil</b> Romige mosterdsoep met gerookte kuikenfilet en peterselie	
<b>Baguettes blanc ou brun / Baguettes wit of bruin</b>	<b>8,25</b>
<b>Poitrine de poulet fumée, crème fraîche, crème d'avocat et tomate</b> Gerookte kuikenfilet, crème fraîche, avocadocreme en tomaat	
<b>Saumon fumé et salade de crabe</b> Krabsalade en gerookte zalm	
<b>Faux filet de boeuf fumée, mayonnaise à la moutarde et salade Roquette</b> Gerookte runder rib-eye mosterdmayonaise en roquette sla	
<b>Brie, tomate et mayonnaise à la tomate</b> Boeren brie, tomaat en tomatenmayonaise	
<b>Salades</b>	<b>10,75</b>
<b>Poivrons, tomates, concombres, haricots verts, oeufs, olives et thon</b> Met paprika, tomaat, komkommer, boontjes, ei, olijven en tonijn	
<b>Pastèque, melon, jambon de Bayonne et vinaigrette à la menthe</b> Met water meloen, galiameloen, bayonne ham en mintdressing	
<b>Fromage Feta, tomate, concombre, olives et vinaigrette au thym et à l'ail</b> Met feta kaas, tomaat, komkommer, olijven en knoflook tijndressing	
<b>Plats chaud / Warme gerechten</b>	
<b>Croque monsieur</b>	<b>6,50</b>
Croque monsieur	
<b>Croquettes biologiques avec du pain</b>	<b>7,50</b>
Biologische kroketten met brood	
<b>Au cours de l'apéritif / Tijdens het aperitief</b>	<b>5,75</b>
<b>Pain frais avec du beurre aux fines herbes et tapanade</b> Vers afgebakken stokbrood met kruidenboter en tapanade	
<b>Portion de croquettes biologiques</b> Portie biologische bitterballen	
<b>Portion de fromage Reypenaer et saucisson sec Français</b> Portie reypenaer kaas en franse droge worst	
<b>Portion d'olives vertes et noirs marinées</b> Portie gemarineerde groene en zwarte olijven	
<b>Frivolite's p.p.</b> Luxe bittergarnituur p.p.	
<b>Une variété de croquettes frites</b> Gefrituurd bittergarnituur	
<b>Avec votre café / Bij de koffie</b>	<b>3,50</b>
<b>Tarte du jour</b> Taart van de dag	
<b>Strudel aux pommes à la Wolfheze</b> Appel strudel a la wolfheze	

**Dejeuner Française (2 pers.)**  
**19,75**

Lunchen op zijn Frans met rauwe ham uit de Auvergne, echte boer-en brie, gedroogde worst, twee soorten stokbrood en per persoon een glas huiswijn naar keuze

**MENU "SYMPA",**

**Menu 2 plats**

**2 gangen keuze menu**

**26,50**

**MENU "BRASSERIE",**

**Menu 3 plats**

**3 gangen keuze menu**

**39,50**

**Entrées**

**9,75**

**Filet de Sandre grillé avec une vinaigrette de pamplemousse rouge**

Gegrilde snoekbaarsfilet met rode grapefruit dressing

~

**Confit de joue de veau avec figues confites et une vinaigrette de pistache et de figues**

Gekonfijte kalfswang met gekonfijte vijgen, pistache en vijgendressing

~

**Salade de pigeon sauvage, pain d'épices séchées, chanterelles, de grenade et de vinaigre balsamique**

Salade van wilde duif, gedroogde kruidkoek, cantharellen, granaatappel en aceto balsamicodressing

~

**Fines de Claires de l'île d'Oléron (Supplément 3,50)**

Oesters van Ile d'Oléron met citroen en sjalotjes in rode wijn azijn. (Supplément 3,50)

~

**Salade épicée aux noix, flan de celeri-rave, frits au salsifis et chips au betterave**

Kruidige salade met walnoten, knolselderijflan, gefrituurde schorseneer en bietenchips

**Soupe**

**7,75**

**Consommé de canard sauvage avec caille et anise champignons**

Heldere wilde eendenbouillon met kwartel en anijs champignons

~

**Bisque d'homard montée à la crème fraîche, cognac et estragon (Supplément 2,50)**

Verse kreeftensoep met rivierkreeftjes, dragon en crème fraîche (meerprijs 2,50)

**Plats**

**19,75**

**Filet d'anglefin sauté avec sauce aux truffes et champignons**

Gebakken schelvisfilet met truffelsaus en diverse paddestoelen

~

**Bourride fait à base de poissons du marché à l'aïoli**

Bourride met vis van de markt, aioli en rozemarijn zeezout toast

~

**Steack de bœuf biologique et local grillé avec sauce béarnaise**

Gegrild biologisch, lokaal rund met bearnaise saus

~

**Faisan rôti mariné dans son jus avec choucroute et purée de pommes de terre(supplément 3,50)**

Gebraden fazant in zijn jus met zuurkool en aardappelpuree (meerprijs 3,50)

~

**Tartiflette à la chicorée, pommes ,noix et gruyère**

Tartiflette met witlof, appel, walnoten en gruyère

**Nos spécialité / Specialiteit**

**Demi homard gratinée au sauce de Grana Padano ( supplément 9,75 )**

**29,50**

Gegratineerde halve kreeft met Grana Padanosaus ( meerprijs 9,75 )

**Filet de cerf cuit à la sauce jeu et pommes ,bacon,cornichon,oignons marinés et de Canneberges ( supplément 3,75 )**

**23,50**



## Desserts

7,75

### 3 boules de sorbet ou de glacé aux choix

3 bollen sorbet- of roomijs naar keuze

~

### Combinaison de tarte chocolat fraîche au four ,aux noisettes, panna cotta et crème glacée de chocolat blanc

Combinatie van verse gebakken chocolade taartje, hazelnoten panna cotta en witte chocolade ijs

~

### Parfait Wolfheze au miel de bruyère , de sésame et biscuits de graines de pavot

Wolfheze heidehoning parfait met heidehoning en een sesam, maanzaad kletskop

~

### Crème brûlée servie avec une crème glacée de vanille

Crème brûlée en vanilleijs

~

### Assiette de fromages (Supplément 3,50)

Pallet van Franse kazen (meerprijs 3.50)



Huiswijnen & Sélection wijnen	75 cl	37.5 cl	Glas
<b>Huiswijn wit</b> 			
2009 <b>Lavila Blanc</b> , Vin de Pays du Comté Tolosan, Frankrijk	25,50		4,50
<b>Huiswijn wit zoet</b> 			
2009 <b>Virginie Medium Sweet</b> , Vin de Pays d'Oc, Frankrijk	25,50		4,50
<b>Huiswijn rosé</b> 			
2009 <b>Palombe Rosé</b> , Vin de Pays d'Oc, Frankrijk	25,50		4,50
<b>Huiswijn rood</b> 			
2008 <b>Paiara Rosso</b> , Puglia, Italië	25,50		4,50
<b>Sélection wit</b> 			
2009 <b>Viu Manent Chardonnay</b> , Colchagua Valley, Chili	32,50		5,50
<b>Sélection rosé</b> 			
2009 <b>Domaine Laballe Rosé</b> , Vin de Pays Terroirs Landais, Frankrijk	32,50		5,50
<b>Sélection rood</b> 			
2009 <b>La Vieille Ferme Rouge</b> , AC Ventoux, Frankrijk	32,50	16,50	5,50
<b>Nederlandse wijn wit</b> 			
2008 <b>Hoeve Nekum Auxerrois</b> , Maastricht, Nederland	36,50		6,50
<b>Witte wijnen</b>			
2009 <b>Vermentino, Tenuta Guado al Tasso</b> , Antinori, Bolgheri, Toscane, Italië			
2009 <b>Chablis 1er Cru 'Montmains'</b> , Joseph Drouhin, Bourgogne, Frankrijk	44,00		8,00
<b>Rosé</b>			
2009 <b>Château d'Esclans</b> , Whispering Angel, Sacha Lichine, Côtes de Provence, Frankrijk	57,50	29,50	9,00
<b>Rode wijnen</b>			
2009 <b>Fleurie Domaine des Quatre Vents</b> , Georges Duboeuf, Beaujolais, Frankrijk	57,00		9,00
2006 <b>Château Carignan</b> , Premières Côtes de Bordeaux, Frankrijk	39,50		7,50
	46,50		8,50