

## ***Petits amuses***

### ***Huîtres, gratine ou avec vinaigrette***

<i>Oester met vinaigrette van rode ui en komkommer</i>	€3,00
<i>Gegratineerde oester</i>	€3,00
<i>Half dozijn</i>	€9,00
<i>Dozijn</i>	€17,50

### ***Rouleau impérial***

<i>Loempia gevuld met rilette van eend, geserveerd met hoisin saus</i>	€2,75
--	-------

### ***Bouillon de queue de bœuf***

<i>Ossenstaart bouillon met eigen vlees en kruiden</i>	€2,75
--	-------

### ***Crudité***

<i>Verscheidene groenten met ansjovismayonaise</i>	€2,50
--	-------

## ***Entrées***

### ***Escargots avec duxelles***

<i>Half dozijn</i>	€8,75
<i>Dozijn</i>	€16,50

### ***Steak tartare***

<i>De klassieke steak tartare, aan tafel bereid en geserveerd met een groene salade</i>	€10,50
---	--------

### ***Salade César***

<i>Salade met gegrilde sardines, kip, knoflook croutons en Parmezaanse kaas</i>	€12,75
---	--------

### ***Pâté***

<i>Huisgemaakte paté geserveerd met cornichons, groene salade en cranberry compote</i>	€9,75
--	-------

### ***Foie de canard***

<i>Dun gesneden eendenlever met pijnboom nougatine en een zoete peperdressing</i>	€14,40
---	--------

### ***Saumon***

<i>Gerookte zalm met aardappel blini's, crème fraîche, bieslook en kappertjes</i>	€11,25
---	--------

### ***Tarte tatin***

<i>Witlof en Roquefort met een salade van peer, walnoot en rucola</i>	€11,50
---	--------

### ***Menu de Paris***

<i>Laat u verrassen door onze chef met een twee of drie gangen verrassingsmenu</i>	€26/€34
--	---------

## *Soupes*

**Bisque** €10,50  
*Traditionele bisque van kreeft geserveerd met rivierkreeft en Cognacroom*

**Oignons** €7,50  
*Klassieke Franse uiensoep gegratineerd met stokbrood en Gruyère*

**Citrouille** €7,50  
*Romige soep van pompoen met geroosterde pompoenpitten en bieslook*

## *Plats Principaux*

**Entrecôte** €22,50  
*Gegrilde entrecote geserveerd met Café de Paris boter*

**Pintade** €20,50  
*Gesauteerde parelhoen met een rozemarijn jus*

**Vol au vent de veau** €19,50  
*Pastei met kalfsvlees in een romige paddenstoelensaus met peterselie*

**Bouillabaisse** €21,50  
*Drie soorten vis overgoten met bisque, geserveerd met toast, Gruyère en rouille*

**Dorade** €22,50  
*Gegrilde zeebrasem met een bitterbal van garnalen en een basilicum beurre blanc*

**Œufs à la Bénédicte** €17,50  
*Gepocheerd ei op een brioche geserveerd met spinazie en hollandaise saus*

## *Spécialités*

**Chateaubriand pour deux** €55,00  
*Chateaubriand voor twee (300g) met bearnaisesaus en huisgemaakte friet*

**Tournedos Rossini** €32,50  
*Tournedos op klassieke Franse wijze*

