

BON APPÉTIT

LES SANDWICHES

Carpaccio	12,00
Dun gesneden ossenhaas met parmezaan, pijnboompitjes, rucola, kappertjes en truffelmayonaise	
Geitenkaas	12,00
Gegratineerd met honing, gekarameliseerde noten, rucola en gegrilde groenten	
Pulled Pork	12,80
Aioli, gele kool, zoet-zure komkommer en sweet & spicy bbq-saus	
Gegrilde Kip	12,00
Aioli, tomatensalsa en bacon	

Soupe avec Sandwich

Dagsoep met een broodje naar keuze
15,90

Petit Bouillabaisse met een broodje naar keuze
17,50

Bovenstaande gerechten zijn te bestellen tot 16:00 uur.

SALADES

Classic Carpaccio	19,50
Dun gesneden ossenhaas met parmezaan, pijnboompitjes, rucola, kappertjes en truffelmayonaise	
Supplement eendenlever schillen	+3,50
Caesar	19,20
Gegrilde kip, Romaine sla, ansjovis dressing en croutons	
Geitenkaas	19,20
Gegratineerd met honing, cherry tomaatjes, bacon en gekarameliseerde noten	
Niçoise	24,50
Gegrilde tonijnfilet, French dressing, ei, haricots verts, cherry tomaten en zwarte olijven	

PASTA

Fruit de Mer
Mosselen, kokkels, gamba's, kreeftensaus en knoflook
19,50

Truffelrisotto Gegrilde Ossenhaas
Bospaddestoelen en pecorino
22,50

Spinazie & Ricotta Ravioli
Met een saus van tomaat, knoflook, sjalot, kappertjes en rucola
18,50

Heeft u een allergie? laat het ons weten!

APÉRO / ENTRÉES

Petit Steak Tartare	12,90
Met truffelmayonaise en gelei van eigeel	
Mini Bouillabaisse	12,50
Schaal-, schelpdieren en een kaascrouton	
Escargots	13,50
Beurre aux herbes	
Scampi Aioli	12,50
Met bosui en papadum	
Calamari Misto	10,90
Met antiboise	
Camembert Chaud	13,90
Uit de oven met brood	
Luikse Balletjes	10,50
Jamón Serrano	9,90
Olijven	5,50

À PARTAGER

To Share

Rilette et Paté de Campagne
Met balsamico-vijgenchutney en toast
17,50

Foie Gras
Met geroosterd brioche
24,50

Vers Pizzabrood
Jamón serrano, olijven en salsa verde
18,50

Viande
Gehaktballetjes, jamón serrano, olijven, manchego en aioli
19,50

Poisson
Crispy shrimps, pelgarnalen, Noorse garnalen, ansjovisjes, olijven en aioli
20,50

Charcuterie et Fromage

Plateau (3 stuks) 17,50
Supplement 4,50

St. Maure de Touraine
Manchego
Pecorino Tartufo
Camembert
Old Rotterdam

Jamón Serrano
Fuet Ibérico
Chorizo Ibérico
Sorpresa Veneta
Coppa di Parma

PLATEAU DE FRUITS DE MER

Plateau de Comedie
6 Oysri oesters, gamba's, krabpoten, kokkels, Noorse gamalen & mosselen
55,50

Plateau Prestige
6 Oysri oesters, gamba's, krabpoten, kokkels, Noorse garnalen, mosselen, kingcrab & halve kreeft
89,50

Oesters
(half dozijn)

Oysri N°2	24,50
Harty N°3	24,00
Umami N°3	26,50
Proeverij	26,00

PLAT PRINCIPAL

VIANDE

Steak Tartare*
200 gram, préparé à la minute
23,00

Tournedos Café de Paris*
Van ossenhaas met kruidenbotersaus
25,90

Lemon Chicken Paillard*
Salsa verde, rucola, parmezaan en pijnboompitten
19,50

Chateaubriand* (2 pers.)
440 gram, champignons en 2 sauzen
62,50

VÉGÉTARIEN

Tajine met Falafel
Parel Couscous, tomaat, komkommer, feta, koriander & een frisse yoghurt saus
18,90

Spinazie & Ricotta Ravioli
Met een saus van tomaat, knoflook, sjalot, kappertjes en rucola
18,50

DESSERTS

Cheesecake	8,90
Witte chocolade en passievruchten	
Crème Brûlée	8,90
Van witte chocolade, met Maltesers	
Tarte au Citron	8,90
Citroentaartje	
Tartelette	8,90
Met chocolade ganache en sinaasappel	

POISSON

Bistro Spécial

Bouillabaisse uit Marseille
Rijkelijk gevuld met schaal-, schelpdieren en een kaascrouton
19,50

Mediterraans Visstooftje*
Market fish, kabeljauw, mosselen, venkel, tomaat, olijven en witte wijn
19,00

Kabeljauwfilet* 21,90

Op de huid gebakken met gewokte spinazie en een frisse antiboise

Zeetong* 42,50

450 gram, à la meunière of met kreeftensaus

Vispannetje* (2 pers.) 56,50

Market fish, kabeljauw, gamba's, mosselen, kokkels en kreeftensaus

Kreeft uit ons homarium*

Halve kreeft 29,50

Hele kreeft 39,50

Thermidor +4,50

Market Fish*

Vraag naar de vangst en bereidingswijze (Prijs afhankelijk van de vangst)

On the Side

Puntpaprika	5,50
Kleine salade	4,90

*Keuze bij dit gerecht uit: friet of pommes gratin.

Heeft u een allergie? laat het ons weten!