

Déjeuner

<u>Bouillabaisse à la Marseillaise</u>	€ 10,00
Vissoep als uit Marseille met rouille, Gruyère en croûtons <i>Fish soup as made in Marseille served with Gruyère cheese and croutons</i> <i>Vin: Gaba do Xil, Godello Galicia</i>	
<u>Omelette préparée selon votre choix</u>	€ 8,00
Omelet naar keuze bereid <i>Omelet cooked to your choice</i> <i>Vin: Grüner Veltliner Geyerhof</i>	
<u>Escargots à la Bourguignonne, les six</u>	€ 8,00
Wijngaardslakken als in de Bourgogne met knoflook en peterselie <i>Garden snails as in the Burgundy with garlic and parsley</i> <i>Vin: Viré Clessé</i>	
<u>Croquettes de crevettes, deux pièces</u>	€ 8,00
Twee garnalenkroketten van Holtkamp met brood en salade <i>Two shrimp croquets with bread and salad</i> <i>Vin: Touraine Sauvignon, Les Perdreux, Vera Wyss, Rousanne</i>	
<u>Terrine des légumes du saison, croquette au fromage de chèvre</u>	€ 8,00
Terrine van seizoensgroenten met kroket van geitenkaas <i>Terrine of seasonal vegetables with croquette of goat's cheese</i> <i>Vin: Menetou Salon</i>	
<u>Strudel au portobello, betteraves fumées et mousseline au truffe</u>	€ 16,00
Stroedel met een vulling van portobello's, gerookte rode biet en mousseline met truffel <i>Strudel with a stuffing of portobello mushroom, tartar of smoked red beetroot and mousseline with truffle</i> <i>Vin: Bucci</i>	
<u>Croque-monsieur classique</u>	€ 7,00
Typisch Franse gegrilde sandwich met ham en Gruyère <i>Typical French grilled sandwich with ham and Gruyère cheese</i> <i>Vin: Pinot Blanc</i>	
<u>Salade Neuf au fil des saisons</u>	€ 14,50
Onze met het seizoen wisselende salade <i>Our daily salad, in accordance to the season</i>	
<u>Plateau de charcuterie</u>	€ 14,50
Plateau met paté, ham, worstsoorten en cornichons <i>Cold meat platter, ham, sausages, pâté and gurdins</i> <i>Vin: Rosé Bandol</i>	

Plats

(de déjeuner)

<u>Faux filet de veau, beurre Café de Paris, légumes du saison</u>	€ 22,00
Kalfsrib-eye met Café de Paris boter en seizoensgroenten <i>Rib-eye of veal with Café de Paris butter and seasonal vegetables</i> <i>Vin: La Ferme du Mont, Rhone/ Tour Haut Caussan, Médoc</i>	
<u>Steak tartare préparé</u>	€ 18,00
Met de hand gesneden runderhaas met frites en salade <i>Prepared steak tartare served with home cut fries and salad</i> <i>Vin: Perrières, Costières de Nimes</i>	
<u>Côte de Bœuf grillée, sauce Béarnaise</u> 650 gr pour 2 pers.	€ 55,00
Gebraden runderribstuk met Béarnaise saus, handgesneden frites en salade <i>Shannon beef rib roast with Béarnaise sauce, salad and home cut fries</i> <i>Vin: Autrement, Perrieres</i>	
<u>Demi-Homard du Canada, salade verte et frites</u>	€ 20,00
Halve kreeft met huisgesneden frites en salade <i>Fresh cooked lobster with salad and home cut fries</i> <i>Vin: Petit Chablis, Denis Pommier</i>	
<u>Poisson du jour</u>	Day price
Vis van de dag <i>Catch of the day</i>	
<u>Suppléments</u>	
Pommes frites	€ 3,75
Salade vert	€ 3,75
Légumes du jour	€ 3,75

Suggestion pour un déjeuner rapide:

Suggestie voor een snelle lunch:

Suggestion for a quick lunch:

Déjeuner du jour, entrée et plat du jour, choix du chef

Twee gangen lunchmenu naar keuze van de chef

Two course lunch menu from our chef

€ 18,50