

DINERKAART

VOORGERECHTEN

Brood met 3 dagsmeersels	8,50
Camembert uit de oven 🌿 <i>Bereid met witte wijn, knoflook, zwarte peper en olijfolie. Geserveerd met stokbrood om te dippen</i>	11,50
Ossehaasspiesjes (2 st.) <i>Met pepersaus</i>	12,50
Pittige gehaktballetjes <i>In een knoflook-tomatensaus</i>	8,50
Kipjuweeltjes (6 st.) <i>Met picante tomatensaus</i>	8,50
Crevettes papillon (6 st.) <i>Gamba's met een licht pittige marinade van knoflook, rode pepers en verse kruiden Geserveerd met brood</i>	10,50
Escargots (6 st.) <i>Franse slakken in kruidenboter Geserveerd met brood</i>	10,50
Rundercarpaccio <i>Met rucola, kappertjes, truffelmayonaise, pijnboompitten en parmezaanse kaas</i>	16,95
Zalmparpaccio <i>Met kappertjes, citroenmayonaise en rode ui</i>	16,95
Groene olijven 🌿	4,95

DINERKAART

SOEP

Franse uiensoep 	9,50
<i>Met een knoflook-gruyèrekaas crouton</i>	
Vissoep	9,50
<i>Met een knoflook-gruyèrekaas crouton en zeevruchten</i>	
Soupe du moment	9,50
<i>Vraag de bediening</i>	

BIJGERECHTEN

Crunchfriet	7,50
<i>Met Zaanse mayonaise.</i>	
Crunchfriet truffelmayo/kaas	9,50
<i>Met truffelmayonaise en parmezaanse kaas</i>	
Gegrilde groenten	12,00
<i>Geserveerd met brood (lekker bij de kaasfondue)</i>	
Dagsalade composée	6,50
Stokbrood	3,00
Pepersaus	3,50
Champignonsaus	3,50

DINERKAART

KAASFONDUE

Kaasfondue 26,50

Kaasfondue met 3 soorten Franse kaas

Geserveerd met charcuterie, rauwe groenten, brood en salade

Kaasfondue roquefort 29,50

Kaasfondue met 3 soorten Franse kaas & roquefort

Geserveerd met charcuterie, rauwe groenten, brood en salade

Kaasfondue champignon 28,00

Kaasfondue met 3 soorten Franse kaas & champignons

Geserveerd met charcuterie, rauwe groenten, brood en salade

Kaasfondue truffel 31,00

Kaasfondue met 3 soorten Franse kaas & truffel

Geserveerd met charcuterie, rauwe groenten, brood en salade

 *vegetarisch? Dan kunt u om extra groente vragen in plaats van charcuterie*

OVENGERECHTEN

Tartiflette 22,50

Ovengerecht met aardappel, ui, spekjes, knoflook, room en reblochonkaas

Escaloppe Savoyarde 28,50

*Ovengerecht met kalkoenfilet en ui in een bouillon van gevogelte. Gegratineerd met reblochonkaas
Geserveerd met salade en crunchfriet*

Croziflette 21,50

*Gemaakt met crozets, een pastasoort uit de Savoie
Bereid met groenten, spekjes, room en een mix van verschillende kazen*

Groentelasagne  18,50

*Een lasagne met courgette, champignons en tomaat in een tomatensaus met parmezaanse kaas
Gegratineerd met 3 soorten Franse kaas uit de Haute-Savoie*

DINERKAART

HOOFDGERECHTEN

Coq au vin 29,50

Een klassiek Frans stoofgerecht met kip, spekjes, ui, champignons, knoflook en rode wijn. Afgemaakt met een scheutje cognac

Raclette burger 24,95

*Een 100% runderburger met tomaat, little gem, bacon en gekarameliseerde ui
Overgoten met gesmolten raclettekaas
Geserveerd op een crispy burgerbroodje met crunchfriet en salade*

Vega Raclette burger 🌱 24,95

*Een vegaburger met tomaat, little gem en gekarameliseerde ui
Overgoten met gesmolten raclettekaas
Geserveerd op een crispy burgerbroodje met crunchfriet en salade*

Tomahawk (2 pers.) 78,00

*Robuust mannavlees
Met peper- of champignonsaus. Geserveerd met gegrilde daggroenten en crunchfriet
Bereidingstijd ca. 45 minuten*

Ribeye (300/350 gr.) 36,50

*Rundvlees met een rijke vetmarmering, wat zorgt voor sappigheid en een volle smaak
Geserveerd met gegrilde daggroenten en crunchfriet*

Zalmmoot 23,50

*Gebakken zalm met citroenmayonaise
Geserveerd met daggroenten en crunchfriet*

Fish and chips 21,50

Gepaneerde kabeljauwfilet met chips, salade en een ravigottesaus

DINERKAART

DESSERTS

Crème brûlée	8,50
<i>Een Franse custard met room en vanille</i>	
Gebakken fruit met ijs	10,50
<i>Gekarameliseerd dagfruit met vanille-ijs en slagroom</i>	
Geroosterde ananas	11,50
<i>Een halve ananas met Franse custard</i>	
Mousse au chocolat	9,50
Bananensplit	10,50
<i>Banaan met vanille-, chocolade- en aardbeienijs en slagroom</i>	
Dame Blanche	9,50
<i>Vanille-ijs met chocoladesaus en slagroom</i>	
3 bolletjes ijs met slagroom	7,50
<i>Vraag naar de smaken</i>	
Dessert van de dag	10,50
Plateau de fromages	16,50
<i>Een proeverij van traditionele kazen uit de Haute-Savoie met druiven, dadels en vijgencompote</i>	