

LUNCHKAART

BROOD bruin of wit

Croque Monsieur	8,50
<i>Geroosterd brood met ham, een mix van 3 Franse kazen en romige bechamelsaus. Geserveerd met salade</i>	
Croque Madame	9,50
<i>Geroosterd brood met ham, een mix van 3 Franse kazen, romige bechamelsaus en spiegelei. Geserveerd met salade</i>	
Baguette brie	8,50
<i>Stokbrood met brie uit de oven Met honing walnoten en rucola</i>	
Baguette raclette	9,00
<i>Stokbrood met ham en gegrilde Franse raclettekaas</i>	
Baguette rundercarpaccio	15,95
<i>Stokbrood met dungseden ossenhaas, rucola, parmezaanse kaas, pijnboompitten en kappertjes</i>	
Baguette zalmcarpaccio	15,95
<i>Stokbrood met kappertjes, citroenmayonaise en zoetzure rode ui</i>	
Geroosterde groenten 	11,50
<i>Geroosterde groenten met 3 soorten Franse kaas uit de oven. Geserveerd met brood en boter</i>	
Raclette burger	24,95
<i>Een 100% runderburger met tomaat, little gem, bacon en zoetzure ui Overgoten met gesmolten Franse raclettekaas Geserveerd op een crispy burgerbroodje met crunchfriet en salade</i>	
Vega Raclette burger 	23,95
<i>Een vegaburger met tomaat, little gem en zoetzure rode ui Overgoten met gesmolten Franse raclettekaas Geserveerd op een crispy burgerbroodje met crunchfriet en salade</i>	

LUNCHKAART

SALADES

Salade niçoise

21,50

*Een klassieke Franse salade die zijn oorsprong vindt in de stad Nice. Met verse tonijn, gekookt scharrelei, haricots verts, krieltjes, olijf, tomaat en zoetzure rode ui
Met yoghurt dressing*

Salade caesar

18,00

*Met kipfilet, spek, gekookt scharrelei, knoflookcroutons en parmezaanse kaas
Met ansjovis-knoflookdressing*

Salade chèvre chaud 🌿

18,00

*Met warme geitenkaas uit de oven
Met honing, walnoten, pijnboompitten, zoetzure rode ui, komkommer en tomaat
Met French dressing*

SOEP

Franse uiensoep 🌿

8,50

*Met een grote knoflookcrouton met 3 Franse kazen
Geserveerd met een sneetje brood en aioli*

Soupe du moment

8,50

*Vraag de bediening
Geserveerd met een sneetje brood en aioli*

LUNCHKAART

KAASFONDUE

Kaasfondue 26,50

*Kaasfondue met 3 soorten Franse kaas
Geserveerd met charcuterie, crudité, brood en salade*

Kaasfondue roquefort 29,50

*Kaasfondue met 3 soorten Franse kaas & roquefort
Geserveerd met charcuterie, crudité, brood en salade*

Kaasfondue champignon 28,00

*Kaasfondue met 3 soorten Franse kaas & champignons
Geserveerd met charcuterie, crudité, brood en salade*

Kaasfondue truffel 31,00

*Kaasfondue met 3 soorten Franse kaas & truffel
Geserveerd met charcuterie, crudité, brood en salade*

 *vegetarisch? Geserveerd met geroosterde groenten in plaats van charcuterie*

UIT DE OVEN

Tartiflette 22,50

*Een ovengerecht met aardappel, ui, knoflook, spekjes,
crème fraîche. Met reblochonkaas en onze mix van
3 Franse kazen. Geserveerd met salade*

Croziflette 21,50

*Gemaakt met crozets, een pastasoort uit de Savoie
Bereid met groenten, spekjes, crème fraîche en een mix
van 3 verschillende Franse kazen*

LUNCHKAART

BIJGERECHTEN / OM TE DELEN

Crunchfriet 7,50

Met Zaanse mayonaise.

Crunchfriet truffel 9,50

Met truffelmayonaise en parmezaanse kaas

Dagsalade composée 6,50

Stokbrood 3,00

Onderstaande gerechten worden geserveerd met brood

Ossenhaasspiesjes (2 st.) 12,50

Met pepersaus

Mild pikante gehaktballetjes (6 st.) 8,50

In een knoflook-tomatensaus

Kipjuweeltjes (6 st.) 8,50

Met pikante tomatensaus

Crevettes papillon (6 st.) 10,50

Gamba's met een licht pittige marinade van knoflook, rode pepers en verse kruiden.

Escargots (6 st.) 10,50

Franse slakken in kruidenboter

Camembert uit de oven  11,50

Bereid met witte wijn, knoflook, zwarte peper en olijfolie.

LUNCHKAART

DE FRANSE KAASMIX VAN VOILÀ

Bij diverse gerechten op onze kaart ziet u '3 soorten Franse kaas' staan. Dit is een exclusieve, door Voilà samengestelde selectie van Meule de Savoie, Beaufort en Comté. Deze bergkazen halen wij rechtstreeks uit de Haute-Savoie bij Fromagerie Anecienne. Het raspen van de kazen doen we in eigen huis, zodat de aroma's, textuur en het karakter van de kazen volledig tot hun recht komen.

Meule de Savoie

Dit is een traditionele, rauwe koemelkkaas uit de Haute-Savoie, vergelijkbaar met Gruyère, bekend om zijn stevige, maar smeltende textuur en fruitige, nootachtige smaak.

Deze geperste, gekookte kaas rijpt 4 tot 15 maanden, heeft een goudgele korst en is perfect voor fondues, op een kaasplank of in salades.

Beaufort

Dit is een hoogwaardige, rauwmelkse harde kaas uit de Haute-Savoie, vaak "de koning der bergkazen" genoemd. Beaufort wordt gemaakt van melk van Tarine- of Abondance-koeien. Deze kaas is ivoorkleurig, heeft een nootachtige, bloemige smaak en een soepele textuur.

Beaufort rijpt 6-18 maanden.

Comté

Comté is een gerenommeerde Franse harde kaas uit de Jura-regio. De kaas wordt gemaakt van rauwe koemelk van Montbéliarde- of Simmertaler-koeien. De kaas staat bekend om zijn nootachtige, rijke en aromatische smaak, die intenser wordt naarmate de rijping vordert.

Deze kaas rijpt minimaal 4 tot wel 24+ maanden.