



LES PLATS PRINCIPAUX

FAUX FILET BEURRE DE PARIS



SUGGESTION DU PATRON

35

Rib-eye, saignant gebakken, geserveerd met beurre de Parisboter, aardappelgratin, gepofte knoflook, haricots verts en gegrilde kerstomaatjes

Rib-eye served with French herb butter, potato gratin, roasted garlic, green beans with bacon, grilled cherry tomatoes,

FILET DE BOEUF GRILLÉ(190gr)

36

Saignant gebakken tournedos. Keuze uit: Béarnaise- of Peppersaus (suggestie: Foie gras grillé +9)

Medium rare beef tenderloin. Please choose: Béarnaise or peppersauce (suggestion: Foie gras grillé +9)

FILET DE BOEUF GRILLÉ(140gr)

29

Saignant gebakken tournedos. Keuze uit: Béarnaise- of Peppersaus (suggestie: Foie gras grillé +9)

Medium rare beef tenderloin. Please choose: Béarnaise or peppersauce (suggestion: Foie gras grillé +9)

BŒUF BOURGUIGNON

24

Franse stoofschotel met rode wijn en groenten, geserveerd met aardappelmousseline

Beef and vegetable stew braised in red wine and vegetables served with a creamy potato mousseline

STEAK DE THON

29

Tonijnfilet (lauwwarm en mooi rood van binnen) met antiboise van tomaat en knoflook

Seared tuna steak (lukewarm rare) served with antiboise garnish of tomato and garlic



CONFIT DE CANARD

28

Gekonfijte eendenbout met port-sherrysaus, haricots verts met spek en aardappelgratin

(Suggestie: Foie gras grillé +9)

Duck confit served with a rich port-sherry reduction, green beans with bacon and a potato gratin

(Suggestion: Foie gras grillé +9)

FILET DE CABILLAUD

27

Op de huid gebakken kabeljauwfilet met witte wijnsaus

Cod fillet seared on the skin with white wine sauce

CHOUCROUTE À LA MADAME GEORGETTE

 *SUGGESTION DU PATRON* 29

Zuurkool met spekjes, casseler, parelhoen en varkenshaas geserveerd met mosterdsaus en een zachte aardappelmousseline

Braised sauerkraut with smoked bacon lardons, casseler pork loin, guinea fowl, and pork tenderloin, served with a mustard sauce and a creamy potato mousseline

FILET DE SAUMON

 *SUGGESTION DU PATRON* 28

Op de huid gebakken zalmfilet met mosterdsaus, zuurkool met spekjes en aardappelgratin

Ook verkrijgbaar zonder spek

Salmon fillet seared on the skin with mustard sauce, sauerkraut with bacon and potato gratin

JOUE DE VEAU BRAISÉE

32

Langzaam gegaarde kalfswang met port-sherrysaus, haricots verts en aardappelmousseline

Slow-braised veal cheek served with a rich port-sherry reduction, green beans with bacon, and a creamy potato mousseline

Hoofdgerechten worden geserveerd met frites, sauce rémoulade en ratatouille (tenzij anders vermeld)
Main courses are served with fries, sauce rémoulade and mixed vegetables (unless otherwise stated)



LES SUPPLÉMENTS

PLANCHE À PAIN

7

Broodmand met knoflookboter per 2 personen | Bread platter with garlic butter(2 persons)

SALADE À LA VINAIGRETTE

6

Salade met mosterdvinaigrette | Salad with mustard vinaigrette

FOIE GRAS GRILLÉ ou RIS DE VEAU 30-40 gr

9

*Krokant gebakken ganzenlever of krokant gebakken kalfszwezerik
Crispy, pan-seared goose liver or Crispy, pan-seared sweetbread*

VÉGÉTARIEN 🌱

RAGOÛT BOURGUIGNON 🌱

21

*Franse stoofpot met groenten gekookt in rode wijn geserveerd met aardappelmousseline
Vegetable stew braised in red wine served with a creamy potato mousseline*

SALADE AUX QUATRE FROMAGES 🌱

22

*Salade met Franse kazen, noten en vijgen-dadelsiroop
Salad with French cheeses, nuts and a fig and date syrup*

QUICHE AUX LÉGUMES 🌱 *beperkte voorraad|limited stock*

19

*Hartige groententaart met een kleine salade
Savory vegetable pie with a small salad*