



*Voilà*

LUNCHKAART

*bon appétit!*

## **BROOD**

### **Croque Monsieur** 10,50

Geroosterd brood met ham, een mix van drie Franse kazen en romige bechamelsaus. Geserveerd met salade  
Met wit of bruin brood

### **Croque Madame** 11,50

Geroosterd brood met ham, een mix van drie Franse kazen, romige bechamelsaus en spiegelei. Geserveerd met salade  
Met wit of bruin brood

### **Brood met 2 kroketten** 12,50

Geserveerd met Maille/Dijon mosterdmayonaise  
Met wit of bruin brood

### **Baguette raclette** 9,50

Stokbrood met ham en gegrilde Franse raclettekaas

### **Baguette rundercarpaccio** 16,50

Stokbrood met dingesneden ossenhaas, zongedroogde tomaat, slamix, parmezaanse kaas, pijnboompitten en kappertjes

### **Baguette gerookte zalm** 16,50

Stokbrood met kappertjes, yoghurt dressing, dille, citroen, appel en ui

### **Geroosterde groenten** 🌿 11,50

Met drie soorten Franse kaas uit de oven  
Geserveerd met wit of bruin brood en roomboter

### **Omelet naturel** 🌿 10,00

Drie geklutste eieren met wit of bruin brood  
Geserveerd met roomboter en een slamix

Opties met:

- Ham + € 1,-
- Franse kaasmix + € 2,-
- Zalm + € 4,-

## BURGERS

### **Racletteburger**

24,95

Een 100% runderburger met tomaat, slamix, bacon en zoetzure rode ui  
Overgoten met gesmolten Franse raclettekaas  
Geserveerd op een krokant burgerbroodje met crunchfriet en salade

### **Vega Racletteburger**

23,95

Een vegaburger met tomaat, slamix en zoetzure rode ui  
Overgoten met gesmolten Franse raclettekaas  
Geserveerd op een krokant burgerbroodje met crunchfriet en salade

## SALADES

### **Salade niçoise**

18,50

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

### **Salade caesar**

16,00

Met kipfilet, spek, gekookt scharrelei, knoflookcroutons en Parmezaanse kaas  
Met ansjovis-knoflook dressing

### **Salade chèvre chaud**

17,50

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

## SOEP

**Franse uiensoep**  9,00

Met knoflookcroutons, gegratineerd met drie Franse kazen  
Geserveerd met brood. Op verzoek met roomboter

**Soupe du moment** 9,00

Vraag de bediening

Geserveerd met brood. Op verzoek met roomboter

## KAASFONDUE

**Kaasfondue** 26,50

Kaasfondue met drie soorten Franse kaas

Geserveerd met charcuterie, crudité, brood en salade

**Kaasfondue roquefort** 29,50

Kaasfondue met drie soorten Franse kaas & roquefort

Geserveerd met charcuterie, crudité, brood en salade

**Kaasfondue truffel** 31,00

Kaasfondue met drie 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  
en crème fraîche. Met reblochonkaas en onze mix van  
drie 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 drie verschillende Franse kazen

**Escalope Savoyarde** 28,50

Een ovengerecht met kalkoenfilet en ui, in een

gevogelbouillon. Gegratineerd met reblochonkaas.

Geserveerd met salade en crunchfriet

## KINDERMENU

**Kroket met crunchfriet** 9,50

Geserveerd met appelmoes,  
ketchup en mayonaise

**Kip met crunchfriet** 9,50

Geserveerd met appelmoes,  
ketchup en mayonaise

## BIJGERECHTEN / OM TE DELEN

**Crunchfriet**  7,50

Met Zaanse mayonaise

**Crunchfriet truffel/kaas**  9,50

Met truffelmayonaise en Parmezaanse kaas

*Onderstaande gerechten worden geserveerd met brood*

**Ossenhaasspiesjes** (2 st.) 13,00

Met pepersaus

**Mild pikante gehaktballetjes** (6 st.) 9,50

In een knoflook-tomatensaus

**Kipjuweeltjes** (6 st.) 9,50

Met knoflook-tomatensaus

**Crevettes papillon** (6 st.) 11,50

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

**Escargots** (6 st.) 11,50

Franse slakken in kruidenboter

**Camembert uit de oven**  11,50

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

Met extra brood: + € 2,-

## DE FRANSE KAASMIX VAN VOILÀ

*Bij diverse gerechten op onze kaart ziet u 'drie 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 Annecienne. 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, rauwmelkse 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 en heeft een nootachtige, bloemige smaak en een soepele textuur. Beaufort rijpt 6 tot 18 maanden.*

### **Comté**

*Comté is een gerenommeerde Franse harde kaas uit de Jura-regio. De kaas wordt gemaakt van rauwe koemelk van Montbéliarde- of Simmentaler-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.*