



Voilà

MENUKAART

bon appétit!

VOORGERECHTEN

Baguette met drie dagsmeersels	8,50
Camembert uit de oven 🍷	11,50
<i>Bereid met witte wijn, knoflook, zwarte peper en olijfolie</i>	
<i>Geserveerd met brood. Met extra brood: + € 2,-</i>	
Ossenhaasspiesjes (2 st.)	13,00
<i>Met pepersaus. Geserveerd met brood</i>	
Mild pikante gehaktballetjes (6 st.)	9,50
<i>In een knoflook-tomatensaus</i>	
<i>Geserveerd met brood</i>	
Kipjuweeltjes (6 st.)	9,50
<i>Met knoflook-tomatensaus</i>	
<i>Geserveerd met brood</i>	
Crevettes papillon (6 st.)	11,50
<i>Gamba's met een licht pittige marinade van knoflook, rode pepers en verse kruiden</i>	
<i>Geserveerd met brood</i>	
Escargots (6 st.)	11,50
<i>Franse slakken in kruidenboter</i>	
<i>Geserveerd met brood</i>	
Rundercarpaccio	16,50
<i>Dungesneden ossenhaas, pijnboompitten, kappertjes, zongedroogde tomaat, slamix en Parmezaanse kaas</i>	
Gerookte zalmcarpaccio	16,50
<i>Met kappertjes, yoghurt dressing, dille, citroen, appel en ui</i>	
Groene olijven 🍷	4,00

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

BIJGERECHTEN

Crunchfriet 7,50

Met Zaanse mayonaise

Crunchfriet truffel/kaas 9,50

Met truffelmayonaise en Parmezaanse kaas

Gegrilde groenten 7,50

Geserveerd met brood

KINDERMENU

Kroket met crunchfriet 9,50

Geserveerd met appelmoes

Met ketchup en mayonaise

Kip met crunchfriet 9,50

Geserveerd met appelmoes

Met ketchup en mayonaise

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*

OVENGERECHTEN

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*

Escalope Savoyarde 28,50

*Een ovengerecht met kalkoenfilet en ui in een
gevogeldebouillon. Gegratineerd met reblochonkaas
Geserveerd met salade en crunchfriet*

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*

Groentelasagne  18,50

*Een lasagne met verschillende groenten
in een tomatensaus, met Parmezaanse kaas
Gegratineerd met drie soorten Franse kaas uit de Haute-Savoie*

HOOFDGERECHTEN

Coq au vin 29,50

Een klassiek Frans stoofgerecht met kip, spekjes, ui, champignons, knoflook en rode wijn

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  24,95

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

Tomahawk (2 pers.) 78,00

Met peper- en champignonsaus
Geserveerd met geroosterde groenten en crunchfriet
Bereidingstijd circa 45 minuten

Ribeye (300/350 gr.) 36,50

Rundvlees met een rijke vetmarmering, wat zorgt voor sappigheid en een volle smaak
Geserveerd met geroosterde groenten en crunchfriet

Zalmmoot 23,50

Gebakken zalm met yoghurtmayonaise
Geserveerd met daggroenten en crunchfriet

Fish and chips 21,50

Gepaneerde kabeljauwfilet
Geserveerd met ravigottesaus, crunchfriet en salade

DESSERTS

Crème brûlée	8,50
<i>Franse custard met room en vanille</i>	
Dame blanche	9,50
<i>Vanille-ijs met chocoladesaus en slagroom</i>	
Mousse au chocolat	9,50
Nougat Glacé	11,50
<i>Een klassiek dessert uit de Franse keuken Halfbevoren nougatparfait met honing, gekaramelliseerde noten en rood fruit</i>	
Moelleux van banaan	10,50
<i>Bananecake met bosbessencompote en vanillecrème</i>	
Drie bolletjes ijs met slagroom	7,50
<i>Vraag naar de smaken</i>	
Taartje met slagroom	5,50
Plateau de fromages	12,50
<i>Een proeverij van traditionele kazen uit de Haute-Savoie. Geserveerd met druiven, dadels en vijgencompote</i>	



Lactose intolerantie?

We hebben sorbetijs beschikbaar en kunnen de bananecake zonder vanillecrème serveren.

DE FRANSE KAASMIX VAN VOILÀ

Bij diverse gerechten op onze kaart ziet u 'die 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.