

VOORGERECHTEN

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

SOEP

Franse uiensoep	9,50
Met knoflookcrouton en gruyèrekaas	
Vissoep	9,50
Met knoflookcrouton en gruyèrekaas	
Soupe du moment	9,50
Vraag de bediening	

BIJGERECHTEN

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

KAASFONDUE

Kaasfondue 26,50

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

Kaasfondue roquefort 29,50

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

Kaasfondue champignon 28,00

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

Kaasfondue truffel 31,00

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

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*

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 met crunchfriet en salade

Vega Raclette burger

24,95

Een vegaburger met tomaat, little gem
en gekarameliseerde ui
Overgoten met gesmolten raclettekaas
Geserveerd 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 friet

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>	
Bonbons	6,00
<i>4 ambachtelijke bonbons</i>	



LEKKER BIJ DE BORREL

Charcuterie

17,50

Een selectie van fijne vleeswaren uit de Haute-Savoie

Plateau de fromages

16,50

Een proeverij van traditionele kazen uit de Haute-Savoie met druiven, dadels en vijgencompote

Camembert uit de oven

11,50

Bereid met knoflook en witte wijn

Met stokbrood om te dippen

Ossehaasspiesjes (2 st.)

12,50

Met pepersaus

Pittige gehaktballetjes

8,50

In een knoflook-tomatensaus

Kipjuweeltjes (6 st.)

8,50

Met picante saus

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

Geserveerd met brood

Nacho's uit de oven

11,95

Gegratineerd met 3 soorten franse kaas

Met guacamole- en salsa dip en jalapeños

Brood met 3 dagsmeersels

8,50

Crunchfriet

7,50

Met Zaanse mayonaise.

Crunchfriet truffelmayo/kaas

9,50

Met truffelmayonaise en parmezaanse kaas.

Groene olijven

4,95