

ENTRÉES

SOUPE AUX CHAMPIGNONS ✓+ 9 50
Romige kervel-champignonsoep
geserveerd met croutons

CONFIT DES TOMATES ✓+ 12 00
Tomatensalade met plant-based witte kaas,
pittige pomodori-coulis en croutons

SAUMON FUMÉ 14 50
Salade met gerookte zalm, gepekeld komkommer,
dilledressing en pecannoten

STEAK TARTARE 14 50
Met kruidenmayonaise, knapperige uien en toast

PETITS PAINS ✓ 8 75
Met kruidenboter en tomatentapenade

PLATS PRINCIPAUX

RATATOUILLE AU CHÈVRE ✓ 21 50
Gestoomde groenten met geitenkaas en basilicum
Ook als ✓+ verkrijgbaar

COQ PROVENÇAL 24 50
Maaskip met Provençaalse kruiden, gepofte cherrytomaatjes,
olijven en geroosterde Roseval aardappeltjes

STEAK AU ROUGE 26 50
Runderhaas met rode wijnsaus, haricots verts en
geroosterde Roseval aardappeltjes

BAR RÔTI 26 50
Gegrilde zeebaars met beurre blanc,
aardappelmousseline en baby spinazie

PLATS D'ACCOMPAGNEMENT

FRITES ✓ 6 50
Met truffelmayonaise

SALADE FRANÇAISE ✓+ 6 00
Knapperige salade met haricots verts, rode ui,
olijven en Franse vinaigrette

DESSERTS

PLATEAU FROMAGE 9 50
Drie Franse kazen met notentost,
druiven en compote

DAME BLANCHE 8 50
Vanilleroomijs met vanilleslagroom en
warme chocoladesaus

MILLEFEUILLE 8 50
Bladerdeeg met seizoensfruit, crème suisse
en yoghurtsorbet

TARTE AU CITRON 8 50
Krokante tralette met romige citroenvulling
en gebrande meringue

LAAT U VERWENNEN!

Stel zelf uw 3-gangenmenu samen,
inclusief frites bij het hoofdgerecht

MUSICAL MENU 44 50
MUSICAL MENU KIDS 19 95

✓ - Vegetarisch ✓+ - Vegan

Wilt u informatie over allergenen? Vraag onze medewerker(s).
Onze gerechten worden bereid in een ambachtelijke keuken en
kunnen derhalve sporen van allergenen bevatten.