

SUPPLÉMENTS

Oeuf (ei) met mayonaise, per stuk.....	2.00
Rucolasalade.....	3.50
parmezaan, pijnboompitten, French dressing	
Botersla	3.50
French dressing, tomaat, croutons, rode ui	
Haricot verts	3.50
gebakken ui	
'Chef Nena' jus bacon, ui, champignons	4.50
Béarnaisesaus	3.50
Pepersaus.....	3.50
Roquefortsaus.....	3.50
Zoete-aardappelfriet	5.50
truffelmayonaise en Parmezaan	
Aardappelkroketjes.....	3.50
mayonaise	
Verse friet	3.50
mayonaise	
Bruine bol met beurre de Paris	2.50
Brood & smeersels.....	6.50
beurre de Paris, roomboter, tomatentapenade	

DESSERTS

Appelbol 'Graanbeurs'	9.50
flambé au Calvados	
Crème brûlée.....	7.50
Chocolademousse van Callebaut chocolade.....	7.50
Profiterol.....	9.50
grote soes, vanille-ijs, verse slagroom, chocoladesaus, amandel	
Meringue.....	9.50
vanille-ijs, gezouten karamel, verse slagroom	
Aardbeien Romanoff.....	9.50
verse room, crème de cassis, vanille-ijs, aardbeien	
Citroen tartelette.....	9.50
meringue, citrus, gel van limoncello	
Surprise au tiramisu.....	9.50
mascarpone, chocolade, koffie, amaretto	
Coupe advocaat.....	9.50
vanille-ijs, verse slagroom, Zwarte Kip advocaat	
Dame blanche.....	7.50
vanille-ijs, verse slagroom, Callebaut chocoladesaus	
Vegan dessert, laat u verrassen!.....	8.50
Koffie met friandises: diverse zoete lekkernijen.....	8.50
Plateau de Fromage <small>PALET VAN SMAKEN</small>	13.50
diverse soorten kaas, notenbrood, garnituren	
Espresso martini	9.50
vodka, koffielikeur, espresso, vanillestroop	
*Extra lekker erbij: bol vanille-ijs.....	1.50

GRAANBEURS MENU



Carpaccio van ossenhaas

Of

Franse uiensoep ♡

Of

Lauwwarme geitenkaas ♡



Huisgemaakte stoverij van rundvlees

appelcompote, botersla, verse friet

Of

Gegrilde zalm met pasta

saus van witte wijn, rucola

Of

Vegan stoverij ♡

appelcompote, botersla, verse friet



Profiterol

Of

Chocolademousse van Callebaut chocolade

Of

Crème Brûlée

Of

Plateau de fromage van PALET VAN SMAKEN (+ € 4.50)

à € 29.50 p.p.

Van bovenstaand menu wijken we niet af,
wel kunnen alle gerechten 'los' besteld worden.

BON APPÉTIT PARIS MENU



Steak tartaar, op klassieke wijze
(eventueel 'klassiek de luxe' met eidooier)

Of

Gerookte zalm met asperges

Of

Aspergesoep



Tournedos van ossenhaas

met saus naar keuze, haricot verts, verse friet

Of

Asperges à la Flamande

Of

Asperges met gegrilde zalm

Of

Bouillabaisse



Meringue

Of

Aardbeien Romanoff

Of

Plateau de fromage van PALET VAN SMAKEN

à € 47.50 p.p.