




# NOTRE CARTE

Staat er een  achter een gerecht? Deze is dan vegetarisch, of vegetarisch te maken.

## ENTRÉES

Geserveerd met stokbrood en beurre de Paris

Carpaccio van ossenhaas .....	13.50
Steak tartaar .....	15.50
op klassieke wijze	
Terrine de foie gras .....	17.50
abrikoos, brioche	
Gerookte eendenborst .....	13.50
vijgencompote, kruidkoek	
Escargots de Bourgogne 6/12 stuks .....	9.50/15.50
Cuisses de grenouilles  .....	15.50
kikkerbillen, 4 stuks	
Burrata  .....	13.50
tomaat, pesto, basilicum	
Gerookte zalm .....	14.50
champagnevinaigrette, framboos	
Brioche gerookte paling .....	15.00
Klassieke garnalencocktail .....	17.50
Scampi romige knoflook-pernodsaus .....	13.50
Ambachtelijke garnaalkroket, 2 stuks .....	15.50
Ambachtelijke kaaskroket, 2 stuks  .....	12.50
Ambachtelijke wildkroket, 2 stuks .....	14.50

## SOUPES

Geserveerd met stokbrood en beurre de Paris

Franse uiensoep   .....	8.50
gegratineerd met kaas	
Bisque van Zeeuwse strandcrab en garnalen .....	10.50
Soep van Gentse grove mosterd  .....	8.50

## PETITS PLATS À PARTAGER



Camembert rôti  .....	10.50
Charcuterie .....	12.50
Rilette van eend .....	9.50
Huisgemarineerde olijven  .....	5.50
Mini garnaalkroketjes, 4 stuks .....	6.00
Mini kaaskroketjes, 4 stuks  .....	6.00
Petit bisque, per stuk .....	6.50
Oeuf au mayonaise, per stuk  .....	2.00
Brood en smeersels  .....	6.50

## PLATS CLASSIQUES

Onze specialiteiten, klassiek geserveerd met haricot verts, verse friet en jus of beurre de Paris:

Tournedos van ossenhaas, 200 gram .....	29.50
Rib eye van de grill, 300 gram .....	34.50
Béarnaisesaus .....	3.50
Pepersaus .....	3.50
Chef Nena: jus, ui, spek, champignon .....	4.50
Tournedos Rossini  .....	42.50
gebakken ganzenlever, truffeljus	
Steak tartaar .....	29.50
op klassieke wijze, verse friet	
Brochette van varkenshaas .....	22.50
botersla, verse friet en keuze uit: satésaus, pepersaus, béarnaise of 'Nena'saus	
Quiche Lorraine .....	15.50
naar origineel recept, botersla	
Salade carpaccio-geitenkaas .....	19.50
bacon, honing	
Graanbeurs burger .....	17.50
100% rundburger van de grill, verse friet	
Vega(n) burger  .....	17.50
burger van jackfruit van de grill, zoete-aardappelfriet	
Wellington 'paddenstoel'  .....	17.50
bladerdeeg, champignon, rucola	
Vispan: zalm, kabeljauw, scampi .....	26.50
saus van witte wijn, seizoensgroenten, gegratineerd met kaas, verse friet	
Bouillabaisse  .....	25.50
rijkelijk gevulde bisque, toast, rouille, parmezaan	
Slibtongen, 3 of 5 stuks .....	27.50 / 34.50
seizoensgroenten, remouladesaus, verse friet	
Scampi .....	24.50
romige knoflook-pernodsaus, seizoensgroenten, verse friet	

## PLATS DE LA SAISON

Confit de canard: gekonfijte eendenbout  .....	24.50
winterse groenten, puree	
Canard à l'orange: eendenborst .....	27.50
sinaasappelsaus, winterse groenten, puree	
Huisgemaakte stoverij .....	19.50
rundvlees, appelcompote, botersla, verse friet	
Konijn op grootmoeders wijze .....	24.50
puree, winterse groenten	
Hertenbiefstuk .....	29.50
winterse groenten, puree	
Witlof gratinées  .....	16.50
ham, kaas, puree, jus	

## SUPPLÉMENTS

Botersla .....	3.50
Haricot verts .....	3.50
Zoete-aardappelfriet, truffelmayonaise, parmezaan .....	5.50
Aardappelkroketjes, mayonaise .....	3.50
Verse friet, mayonaise .....	3.50
Aardappelpuree .....	3.50

## GRAANBEURS MENU

€ 32.50 p.p.

Carpaccio van ossenhaas
Of
Gegratineerde geitenkaas 
Of
Franse uiensoep 
Brochette van varkenshaas
botersla, verse friet, saus naar keuze
Of
Zalm uit de oven in een pakketje van filo
botersla, verse friet, saus van witte wijn
Of
Wellington 'paddenstoel' 
bladerdeeg, champignons, rucola
Profiterole
Of
Mousse au chocolat
Of
Crème Brûlée
Of
Plateau de fromage  (+ € 4.50)

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

## DESSERTS

Crème brûlée .....	8.50
Crème brûlée, flambé au Grand Marnier .....	10.50
Mousse au chocolat .....	8.50
Profiterole  .....	9.50
grote soes, vanille-ijs, verse slagroom, chocoladesaus, amandel	
Meringue .....	9.50
vanille-ijs, gezouten karamel, verse slagroom	
Coupe de Paris, sorbetijs, 3 macarons .....	9.50
Dame blanche .....	7.50
vanille-ijs, verse slagroom, Callebaut chocoladesaus supplement Zwarte Kip advocaat .....	+ 2.50
Délice de speculoos .....	9.50
panna cotta, Lotus speculoos, peer	
Crêpe Suzette  .....	12.50
vanille-ijs, sinaasappelsaus	
Appelbol "Graanbeurs", flambé au Calvados .....	9.50
Tarte tatin .....	7.50
appel, vanille-ijs, gezouten karamel, crème fraîche	
Plateau de fromage  .....	13.50
Koffie met friandises .....	9.50

## PARIS MENU

€ 47.50 p.p.

Gerookte eendenborst
vijgencompote, kruidkoek
Of
Ambachtelijke wildkroketjes
Of
Soep van Gentse grove mosterd 
Hertenbiefstuk
winterse groenten, puree
Of
Canard à l'orange
eendenborst, sinaasappelsaus, winterse groenten, puree
Of
Rijkelijk gevulde vispan
Tarte tatin
Of
Délice de speculoos
Of
Plateau de fromage 