



VOORGERECHTEN

ESCARGOTS € 6,50

6 wijngaardslakken met kruidenboter en knoflook, 12 stuks € 12,50

SALADE PROVENÇAL € 8,50

Salade met gegrilde Provençaalse groenten, provolone kaas en balsamicostroop

CARPACCIO € 10,50

*Dungesneden runderfilet, truffelmayonaise, Parmezaanse kaas en rucola
Met ganzenlever € 14,50*

FUIKSALADE € 9,50

*Een frisse salade met gerookte zalm,
Hollandse garnalen, rivierkreeftjes en mosselen*

GAMBA'S PIL PIL € 8,50

In knoflook- peperolie sissende garnalen met aioli

SALADE PERIGORD € 11,50

Salade met gerookte eendenborst, walnoot, truffelmayonaise en ganzenlever

SALADE GEITENKAAS € 9,50

*Tuinkruidensalade met een warm geitenkaasje, lavendelhoning van
de Mont Ventoux en vijg*

TOUR DE FRANCE € 12,50

Proeverij van diversen voorgerechtjes uit Frankrijk

SOEPEN

FRANSE UIENSOEP € 5,50

Stevige uiensoep met stokbrood en gruyère kaas

PROVENÇAALSE TOMATENSOEP € 5,50

Soep van tomaten, basilicum en room

BOUILLABAISSE € 11,50

Rijkelijk gevulde vissoep uit de Provence



VLEESGERECHTEN

IBERICO VARKEN € 20,50

Combinatie van varkenshaas en varkensribstuk van het Iberico varken met knoflookchampignons

BLACK ANGUS STEAK € 18,50

Biefstuk van black angus rund, USA, met rode wijnjus

EEND € 21,50

Gebakken eendenborstfilet met saus van truffel en eendenleverkrullen

RIBEYE € 20,50

Doorregen biefstuk van de rib, 300 gram, geserveerd met gepofte knoflook en pepersaus

TOURNEDOS € 23,50

*Ossenhaas van Black Angus rund uit Australië met rode wijnsaus
Met ganzenlever € 26,50*



VISGERECHTEN

KABELJAUW € 20,50

Kabeljauwfilet met bouillabaisse saus

DORADE PROVENCAL € 19,50

*Doradefilet met Provençaalse kruiden,
gepofte tomaat en pistou*

PLATEAU DE LA MER € 22,50

Combinatie van diverse visfilets, schaal- en schelpdieren

GAMBA'S € 21,50

*In de wok gebakken gamba's met gepofte knoflook,
peterselie en rode pepers*

KREEFT € 28,50

Hele gekookte kreeft met kreeftenjus, mayonaise en citroen

POISSON DU JOUR

Vis van de dag staat vermeld op de krijtborden

OVERIGE SUGGESTIES STAAN VERMELD OP DE KRIJTBORDEN



NAGERECHTEN

CREME BRULÉE € 5,50

Zachte crème van vanille, gekaramelliseerd met suiker

NOUGATINE PARFAIT € 5,50

Luchtig ijs van witte chocolade en praline, slagroom en garnituur

CHOCOLADE € 6,50

Proeverij van diverse chocoladebereidingen

TARTE TATIN € 6,50

'omgekeerd' appeltaartje met kaneelijs en karamelsaus

TWIJFELAAR € 7,50

Voor de twijelaar, drie kleine nagerechten met een kopje koffie of thee en likeurtje

KAASPLANKJE € 8,50

Selectie van kaas met brood en garnituur

KOFFIESPECIALITEITEN

IRISH COFFEE € 5,75

Jameson irish whiskey

FRENCH COFFEE € 5,75

Grand Marnier

SPANISH COFFEE € 5,75

Licor 43

DOM COFFEE € 5,75

Dom Benedictine



MENU PROVENCE

U HEEFT DE KEUZE UIT HET ONDERSTAAND MENU

PROVENÇAALSE TOMATENSOEP

Stevige tomatensoep met basilicumroom

Of

PLATEAU PROVENCE

Proeverij: Tartaar van gerookte eend, mosterdsoepje en champignons pil-pil

Of

ZALMCARPACCIO

*Carpaccio van gemarineerde gerookte zalmfilet,
een frisse salade met rivierkreeftjes*

Of

CAESAR

*Tartaar van gerookte kipfilet, ansjovismayonaise, kwarteleitje,
Parmezaanse kaas en truffel*

VISPALET

Gebakken kabeljauwfilet en sliptong met sauce Remoulade

Of

ZEEBAARS ANTIBOISE

Gebakken zeebaarsfilet met tomaat, olijf en knoflook

Of

BLACK ANGUS STEAK

Biefstuk van black angus rund geserveerd met rode wijnsaus

Of

GRILLADE

*Gegrilde varkensrib, kipfilet en biefstuk met
een saus van truffel*

CREME BRULÉE

Zachte crème van vanille, gekaramelliseerd met suiker

Of

KAASPLANKJE

Selectie van 3 soorten kaas

Of

VACHERIN

*Combinatie van meringues, Caramello crunch ijs,
slagroom en chocolade*

€ 24,50