

Hors-d'oeuvres

Bites/voorgerechten

Pain Rustique 4,50
brood met olijfolie en dip

Rook amandelen en Olijven 6,50
gerookte amandelen en olijven mix

Bitterballen 7,95
'De Bourgondiër' 8 stuks

Escargots de Bourgogne 13,50
6 stuks gevuld met kruidenboter van
Slow escargots

Fromage 9,50
selectie van kazen uit verschillende
landen

Charcuterie 9,50
verschillende fijne vleeswaren

Pittige Gamba's 10,50
in knoflook en rode peper

Bawykov zalm 10,50
ambachtelijk gerookte zalm met
doperwtencrème en crème fraîche

Burrata 9,50
met tomaat, pistache en groene
kruidenolie

Terrine de Campagne 8,95
huisgemaakte boeren paté
met zoet-zuur

Quiche Legume 5,95
met prei, paprika en Gruyèrekaas

Rillettes de Canard 7,50
lauwwarm met brood

Foie gras 17,95
gebakken eendenlever met
gebrauseerde witlof, perenboter,
hazelnoot en brioche

Sardines van Ortiz 8,50
met brood en peperolie

Camembert rôti 10,50
uit de oven met salie, knoflook en
spek

Steak Tartare 12,50
"à la minute" bereid

Plateau Jeanpagne 25,-
proeverij van kaas, vleeswaren, zoet-
zure groente, terrine de Campagne,
gamba's en brood met smeersels

BISTRO & APERITIEFBAR

JEANPAGNE

LUNCH~BORREL~DINER

Soupes

Soepen

Bisque 8,50
soep van schaaldieren
met gamba's en rouille op
crostini

Soupe du jour dag prijs
wisselende dag soep

Végétariën

Vegetarisch

Kerrie parelgort 16,50
met gegrilde groente en een
San Marzano (tomaat)-
schuim

Provençaalse tomaten
16,50
gevulde Coeur de Boeuf
(tomaat) met bami,
kikkererwten en in peterselie
gebakken kriel

Salades

Classic Caesar 12,50
little gem, kipfilet, spekjes, ei,
parmezaan, caesardressing en
croutons

Verte 12,50
groene salade met gegrilde groente
aangemaakt met french dressing,
rode ui en tomaat

Nicoise a'la Jeanpagne 15,95
tonijn en ansjovis van Ortiz,
ei, ui, edamame bonen, olijf,
kappertjes en
champagne dressing

Plats de Viande

Vleesgerechten

Vlees van het seizoen dagprijs
wekelijks wisselend vleesgerecht

Hamburger 15,50
huisgedraaid met kaas, bacon, spiegelei,
verse frites en sla

Coq au riesling 16,95
kippenbout gegaard in witte wijn met
groenten en aardappelgarnituur

Steak 17,95
kogelbiefstuk met bearnaisesaus,
verse frites en salade

Plats de Poisson

Visgerechten

Vis van het seizoen dagprijs
wekelijks wisselend visgerecht

Truite au beurre de provençal 19,95
hele forel uit de oven, gevuld met Provençaalse
boter en geserveerd met groenten

Saumon en Papillote 16,95
zalm gegaard in papier met seizoensgroenten,
limoen en roze peper

Pâtisserie

Zoetigheden

Tarte tartin 7,50
met vanille-roomijs

Tarte au citron 7,50
citroentaartje met
meringue

Hangop 7,50
passievrucht, gedroogde
framboos en witte broos
chocolade

Pavlova 7,50
met rabarber en rood
fruit

Plateau d'huîtres

Oesters

6 stuks 15,-
12 stuks 28,50

(zolang de voorraad strekt)

Menu

JEANPAGNE

Wisselend 3-gangen menu
27,50

Vraag onze bediening om een toelichting

Omdat wij gebruik maken van dagverse producten, is het mogelijk dat producten tijdelijk niet voorradig zijn.
Voor vragen over allergenen of onze gerechten kunt u terecht bij de bediening.