

Hors-d'oeuvres

Bites/voorgerechten

Pain Rustique 5,95
zuurdesembol met *Beurre d'Isigny*
en dip

Bitterballen 8,95
'De Bourgondiër' 8 stuks

Artichaut vinaigrette 8,50
artisjok op Frans wijze
met vinaigrette

Pissaladière 8,50
Franse uientaart met ansjovis,
olijven en tijm

Escargots de Bourgogne 14,95
6 stuks van Slow escargots, gevuld
met kruidenboter

Coques 14,50
Kokkels gekookt in witte wijn met
peper-knoflookolie

Fromage 12,50
selectie van kazen uit
verschillende landen

Charcuterie 12,50
fijne vleeswaren

Poulpe grillé 13,50
octopus met paprika, gerookte
bospeen, olijf en bieslook

Cocotte de fenouils 10,50
gratin van venkel "en croûte"
met Parmezaan

Filet de thon 13,50
tonijn filet met asperge tips en sambai

Rilette de Canard 9,95
lauw warm met brood

Pittige Gamba's 11,95
knoflook en rode peper

Camembert rôti 10,50
spekjes, knoflook en kruidenolie
of vegetarisch

Steak Tartare 13,95
"à la minute" bereid

Plateau Jeanpagne 27,50
proeverij van kaas, vleeswaren,
zoetzure groente, olijven, gerookte
amandelen, gamba's en brood met
smeersels

BISTRO & APERITIEF BAR

JEANPAGNE

LUNCH~BORREL~DINER

Plateau d' huîtres

Oesters

6 stuks 17,50
12 stuks 33,50

(zolang de voorraad strekt)

Soupes

Soepen

Bisque 10,50
soep van schaaldieren met
écrevisse en rouille

Tom kha kai 9,95
citroengras, kokos, kip en
Spaanse peper

Salades

Salade Jeanpagne 15,95
blauwkaas, gegrilde groentes en een groene
kruiden-yoghurt dressing

Niçoise 16,95
verse tonijn, sardines, haricots verts, olijf,
edamame, ei en rode ui

Menu

JEANPAGNE

wisselend 3-gangen menu

29,50

De bediening licht u
graag toe welke gangen de keuken
vandaag voor
u zal bereiden

Végétariën

Vegetarisch

Dahl curry 15,50
naanbrood, boksoi
en za'atar

Pomme Anna 16,50
aardappel, tomaat, paprika
en courgette

Plats de Viande

Vleesgerechten

Hamburger 16,95
huisgedraaid met kaas, bacon, gebakken ei,
verse frites

Coq au Ries 18,95
Franse stoof met kip gegaard in witte wijn

Picanha 19,95
staartstuk, met groentegarnituur
en dragon jus

Vlees van het seizoen dagprijs
wekelijks wisselend vleesgerecht

Plats de Poisson

Visgerechten

Schol 19,95
groentegarnituur en beurre noisette

Saumon en Papillote 19,95
zalmfilet met limoen, sereh en djeroek poeroet

Rode mul 18,95
salsa verde en seizoensgroenten

Vis van het seizoen dagprijs
wekelijks wisselend visgerecht

Pâtisserie

Zoetigheden

Tarte tartin 8,95
van appel
met tonkabonenijs

Tarte au Citron 8,95
sorbet van framboos

Coupe Colonel 8,50
citroensorbet, eiwit en
wodka

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.