

Hors-d'oeuvres

Bites/voorgerechten

Pain Rustique 6,50

Frans stokbrood met *Beurre d'Isigny*
en olijfolie

Bitterballen 9,50

'De Bourgondiër' 8 stuks

Artichaut vinaigrette 9,50

hele artisjok op Franse wijze
met vinaigrette

Terrine de Campagne 11,95

huisgemaakte boerenpaté met
cranberry, pistache, rodekool crème
en pompoen

Escargots de Bourgogne 16,95

6 stuks van Slow escargots, gevuld
met kruidenboter, en brood

Tourteaux krabpoten 21,50

Noordzeekrab poten met dille en
dragonsaus

Plateau fromage 13,50

selectie van kazen uit
verschillende landen

Plateau charcuterie 13,50

fijne vleeswaren

Tostada gamba's 13,50

krokante minitortilla met gamba,
zoetzuur en Tonkatsu saus

Cocotte Paddo en raclette 11,50

gratin van paddenstoelen
en raclette

Filet de thon 13,50

tonijnfilet met aspergetips en sambal

Rillettes de Canard 11,50

lauwwarm geserveerd met brood

Chipolata 12,95

gebakken ui, padron peper
en brood

Camembert rôti 14,50

hele camembert uit de oven met
pruim, dadels, gerookte amandel
en stokbrood

Steak Tartare 15,00

"à la minute" bereid

Plateau Jeanpagne 29,50

proeverij voor 2 personen van kaas,
vleeswaren, zoetzure groente, olijven,
gerookte amandelen, terrine de
campagne en brood met *Beurre*
d'Isigny en olijfolie

BISTRO & APERITIEF BAR

JEANPAGNE

LUNCH~BORREL~DINER

Soupes

Soepen

Bisque 12,50

soep van schaaldieren met
écrevisse en rouille

Franse uiensoep en croûte

12,50

uiensoep met bladerdeeg deksel
en gruyèrekaas

Salades

Salade Jeanpagne 15,50

blauwkaas, gegrilde groenten
met een groene kruiden-
yoghurt dressing

Caesar 15,50

romeinse sla met kip, ei,
croutons, parmezaan, spek en
ansjovis

Végétariën

Vegetarisch

Gebraiseerde knolselderij 19,50

topinamboer, mousseline van cèpes
en amandel

Bietengort 18,95

eryngii, artisjok en aceto balsamico

Dahl curry 16,50

naanbrood, boksoi en za'atar

Plats de Poisson

Visgerechten

Zeeuivel 21,50

Zeeuivelstaart met een saus van vadouwan
en groentegarnituur

Tarbot 24,95

heel tarbotje op de graat gebakken
met seizoensgroenten

Vis van het seizoen dagprijs

wekelijks wisselend visgerecht

Plats de Viande

Vleesgerechten

Hamburger 17,95

huisgedraaide burger op brioche met kaas,
sla, tomaat, augurk, bacon,
gebakken ei en verse frites

Eendenborst filet 24,50

op de huid gebakken met jus royaal en
groentegarnituur

Bœuf bourguignon 21,50

Franse runderstoof gegaard in rode wijn
met krieltjes, champignons
en zilveruitjes

Vlees van het seizoen dagprijs

wekelijks wisselend vleesgerecht

Menu

JEANPAGNE

wisselend 3-gangen menu

35,-

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

Plateau d'huîtres

Oesters

6 stuks 19,50

(zolang de voorraad strekt)

Pâtisserie

Zoetigheden

Tarte tartin 8,50

van appel met amandel en een
hangop van vanille

Crème brûlée 8,50

gemaakt met tonkabonen

Baba au rhum 8,50

rumcake met boerenjongens, room
en sinaasappel

Suppléments

Extra brood 3,-

Frites met mayonaise 5,50

Salade verte 4,50

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.