

Hors-d'oeuvres

Bites/voorgerechten

Pain Rustique 7,50
zuurdesembrood met *Beurre d'Isigny*
en dip

Bitterballen 9,50
'De Bourgondiër' 8 stuks

Artichaut vinaigrette 10,50
hele artisjok op Franse wijze
met vinaigrette en balsamico dip

Foie de poulet 11,95
huisgemaakte paté van kippenlever
met calvados geserveerd met
zuurdesembrood

Escargots de Bourgogne 17,95
6 stuks van Slow escargots, gevuld
met kruidenboter, en zuurdesembrood

Spinkrab 22,50
Noordzee spinkrab met dille en
dragonsaus

Plateau fromage 14,50
selectie van kazen uit
verschillende landen

Plateau charcuterie 14,50
fijne vleeswaren

Gamba's en calamaris 13,50
in olie gebakken gamba's en inktvis
met chorizo en zuurdesembrood

Cocotte de fenouils 11,50
gratin van venkel en croûte met
Parmezaan

Ceviche de bar 12,50
zeebaars met komkommer, citroen,
granaatappelmelisse

Rilette de Canard 12,50
lauwwarm geserveerd met
zuurdesembrood

Camembert rôti 14,50
hele camembert uit de oven met
venkel, chorizo
en zuurdesembrood

Steak Tartare 15,00
"à la minute" bereid

Plateau Jeanpagne 29,50
proeverij voor 2 personen van kaas,
vleeswaren, zoetzure groente, olijven,
gerookte amandelen, rilette de canard
en zuurdesembrood met *Beurre*
d'Isigny en dip

BISTRO & APERITIEFBAR JEANPAGNE

LUNCH~BORREL~DINER

Soupes

Soepen

Bisque 15,50
soep van schaaldieren met
écrevisse en rouille

Caldo verde 12,50
koolsoep met aardappel,
ei en chorizo

Salades

Salade Jeanpagne 15,50
blauwkaas, gegrilde groentes
met een groene kruiden-yoghurt
dressing

Bietensalade 15,50
salade van biet, geitenkaas en
watermeloen

Végétariën

Vegetarisch

Ravioli van pompoen 19,50
doperwt, Pecorino en artisjok

Bloemkool 16,50
gebakken bloemkool, kikkererwt, granaatappel,
saus van chipotles en yoghurt

Wortel curry 16,50
oesterzwam, bosui en pinsa brood

Plats de Viande

Vleesgerechten

Hamburger 18,50
huisgedraaide burger op brioche met kaas,
sla, komkommer, tomaat, bacon,
gebakken ei en verse frites

Kogelbiefstuk 24,50
jus van shitake en groentegarnituur

Cordon bleu 21,50
karbonade gevuld met ham en
boerenkaas, saus van pittige paprika en
groentegarnituur

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 21,50

(oesters zijn alleen per 6 te
bestellen en zolang de voorraad
strekt)

Plats de Poisson

Visgerechten

Poonfilet 22,50
met een *beurre blanc* van vermouth
en groentegarnituur

Homard 42,50
hele kreeft met geklaarde boter, venkel,
friet en sla

Vis van het seizoen dagprijs
wekelijks wisselend visgerecht

Pâtisserie

Zoetigheden

Tarte tartin 9,50
van appel met amandel en een
hangop van vanille

Crème brûlée 9,50
van chocolade en Frangelico

Fruits rouges 9,50
amandelbiscuit met roodfruit en
panna cotta

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.