

BISTRO & APERITIEFBAR
JEANPAGNE

HORS-D'ŒUVRES

LUNCH~BORREL~DINER

SALADES

Kleine hapjes, ideaal als voorgerecht
of om te delen. Maak een mooie selectie
en geniet van onze internationale
keuken met een Frans tintje

Pain Rustique	8,75
zuurdesembrood van stadsbakkerij	
Water & Bloem met Beurre d'Isigny en dip	
Bitterballen	12,50
'De Bourgondiër' 8 stuks	
Cocotte de Carotte	10,50
pannetje met bospeen, topinamboer, geglaceerd met yakiniku-saus	
Escargots de Bourgogne	19,50
6 stuks van Slow Escargots gevuld met kruidenboter, geserveerd met zuurdesem	
Plateau Fromage	16,50
selectie van kazen	
Terrine de Foie	32,50
terrine van lever, uien compote en Madeira gelei	
Plateau charcuterie	16,50
fijne gesneden vleeswaren	
Livar buikspek	13,50
buikspek van het Livar kloostervarken met tandoori, gepofte biet en lang pepersaus	
Coquilles	19,50
gebakken met chorizo, beukenzwam, pompoe en sambai	
Toast makreel	15,50
gerookte makreelsalade, piccalilly en masage op zuurdesem	

CAVIAR

Carbon caviar

Acipenser Royal	10gr 32,50
Osetra Royal	10gr 32,50
geserveerd met blini's, crème fraîche en bieslook	

Lunch

Gamba's en calamaris	16,50
gebakken in huisgemaakte gambalolie met zuurdesem	
Rilette de Canard	15,50
lauwwarm geserveerd met zuurdesem	
Ribfingers	14,50
koolsla, feuille de brick en limoen crème fraîche	
Sardines millesimate	15,50
zuurdesem, citroen en pikante olie	
Camembert rôti	16,50
hele camembert uit de oven met appel, noten en calvados	
Steak Tartare	18,50
"à la minute" bereid	
Plateau Jeanpagne	32,50
proeverij van fromage, charcuterie, zoetzure groente, olijven, noten, rilette de canard en zuurdesembrood met Beurre d'Isigny en dip	

PLATEAU D'HUITRES

Oesters

6 stuks 25,-

Oesters zijn alleen per 6 te bestellen en
zolang de voorraad strekt

SOUPES

Pastinaak, paddenstoelen	15,50
op basis van gevogelte bouillon en room	
Uiensoep en croûte	16,50
bladerdeeg deksel met gruyèrekaas	

Salade Jeanpagne 15,50
met topinamboer, pompoen, peer, pecan,
arcadia blauw en yoghurt dressing

Bietensalade 15,50
gepofte bietjes, crème van Cremeux de
Bourgogne, macadamia en een dressing van
koffie en honing

PLATS AUX ŒUFS

Uitsmijter	9,50
3 eitjes op zuurdesem	
+ham	1,50
+kaas	1,50
Œufs Bénédicte	13,50
2 gepocheerde eieren op brioche met beenham en hollandaisesaus	
Œufs Bawkykov zalm	17,50
2 gepocheerde eieren op brioche met gerookte zalm en hollandaisesaus	

PAIN

Pinsa Pancetta 16,50
Pecorino, Nduja Calabria, kruidenolie en
kappertjes

Clubsandwich 16,50
zuurdesem, kipfilet, ei, bacon, sla en
kerriemayonaise

Hamburger 21,50
huisgedraaide burger op brioche met kaas,
sla, komkommer, tomaat, bacon, gebakken
ei en verse friet

Croquetten 13,50
2 rundvleescroquetten van de Bourgondiër
geserveerd op zuurdesem met Beurre
d'Isigny en mosterd

Croque Monsieur 13,50
Franse tosti met ham, kaas, gratineerd
met bechamelsaus en gruyèrekaas
+ei (Madam) 1,50

(let op, de Croque heeft een langere bereidingstijd)