

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

Diner

Gamba's en calamaris	16,50
gebakken in huisgemaakte gambalolie met zuurdesem	
Rillette 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, rillette 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	

VÉGÉTARIEN

Knolselderij	15,50
gepofte en gebakken knolselderij met koningsoesterzwam, wortelcrème en chimichurri	

Prei	15,50
geroosterde prei, kikkererwt, granaatappel, feta en gremolata	

PLATS DE POISSON

Tarbotine	32,50
kappertjes, beurre blanc van Noilly Prat en groentegarnituur	

Vis van het seizoen	26,50
wekelijks wisselend visgerecht	

PLATS DE VIANDE

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

Cassoulet	21,50
Franse stoof met worst, procureur, witte bonen en bouquet garni	

Vlees van het seizoen	26,50
wekelijks wisselend vleesgerecht	

MENU
JEANPAGNE

wisselend 3-gangen menu

39,50

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