

BISTRO & APERITIEFBAR  
JEANPAGNE  
LUNCH~BORREL~DINER

HORS-D'ŒUVRES

*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
<i>zuurdesembrood van stadsbakkerij</i>	
<i>Water &amp; Bloem met Beurre d'Isigny en dip</i>	
Bitterballen	12,50
<i>'De Bourgondiër' 8 stuks</i>	
Cocotte de Carotte	10,50
<i>pannetje met bospeen, topinamboer, geglaceerd met yakiniku-saus</i>	
Escargots de Bourgogne	19,50
<i>6 stuks van Slow Escargots gevuld met kruidenboter, geserveerd met zuurdesem</i>	
Plateau Fromage	16,50
<i>selectie van kazen</i>	
Terrine de Foie	32,50
<i>terrine van lever, uien compote en Madeira gelei</i>	
Plateau charcuterie	16,50
<i>fijne vleeswaren</i>	

CAVIAR

Carbon caviar

Acipenser Royal	10gr 32,50
Osietra Royal	10gr 32,50

*geserveerd me blini's, crème fraiche en bieslook*

Livar buikspek 13,50  
*buikspek van het Livar kloostervarken met  
tandoori, gepofte biet en lang pepersaus*

Coquilles 19,50  
*gebakken met chorizo, beukenzwam, pompoen en  
sambai*

Toast makreel 15,50  
*gerookte makreelsalade, piccalilly en masago op  
zuurdesem*

Gamba's en calamaris 16,50  
*gebakken in huisgemaakte gambaolie 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  
*"a 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'HUÎTRES

Oesters

6 stuks 25,-

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

BISTRO & APERITIEFBAR  
JEANPAGNE

LUNCH~BORREL~DINER

HORS-D'ŒUVRES

*Small bites, ideal as a starter  
or to share. Make a nice selection and enjoy  
our international cuisine with a French  
touch*

Pain Rustique	8,75
<i>sourdough bread from city bakery Water &amp; Bloem with Beurre d'Isigny and spread</i>	
Bitterballen	12,50
<i>'De Bourgondiër' 8 pieces</i>	
Cocotte de Carotte	10,50
<i>pan with carrots, Jerusalem artichoke, glazed with yakiniku sauce</i>	
Escargots de Bourgogne	19,50
<i>6 snails ('Slow Escargots') filled with herbbutter, and served with sourdough</i>	
Plateau Fromage	16,50
<i>selection of cheeses</i>	
Terrine de Foie	32,50
<i>terrine of duck liver, onion compote and a jelly of Madeira</i>	
Plateau charcuterie	16,50
<i>Selection of cold cuts</i>	

CAVIAR

Carbon caviar

Acipenser Royal	10gr 32,50
Osietra Royal	10gr 32,50

*served with blini's, crème fraîche and chives*

Livar pork belly 13,50  
*pork belly from the Livar monastery pig with  
tandoori, roasted beetroot and long pepper sauce*

Coquilles 19,50  
*baked with chorizo, beech mushroom, pumpkin  
and sambai*

Toast mackerel 15,50  
*smoked mackerel salad, piccalilly and masago on  
sourdough*

Prawns and calamari 16,50  
*prawns fried in oil with calamari and sourdough*

Rilette de Canard 15,50  
*served lukewarm with sourdough*

Rib fingers 14,50  
*coleslaw, feuille de brick and lime crème fraîche*

Sardines millesimate 15,50  
*sourdough, lemon and spicy oil*

Camembert rôti 16,50  
*whole camembert from the oven with apple, nuts  
and calvados*

Steak Tartare 18,50  
*prepared "a la minute"*

Plateau Jeanpagne 32,50  
*tasting of fromage, charcuterie, sweet and sour  
vegetables, olives, nuts, rilette de canard and  
sourdough bread with Beurre d'Isigny and spread*

PLATEAU D'HUÎTRES

Oysters

6 pieses 25,-

*Oysters can only be ordered in packs of 6 and  
while supplies last*