

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 8,95
*zuurdesembrood van stadsbakkerij
Water & Bloem met Beurre d'Isigny en dip*

Bitterballen 12,95
'De Bourgondiër' 8 stuks

Burrata 16,50
artisjokhart, aceto en zoetzure druif

Œufs mayonnaise 4,50
2 stuks

Escargots de Bourgogne 19,50
6 stuks van Slow Escargots gevuld met kruidenboter, geserveerd met zuurdesem

Plateau Fromage 16,50
selectie kazen van Fromagerie Bon met crostini's en huisgemaakte jam

Brioche de Foie 29,50
gebakken foie, appel, kalamansi en zoetzure ui

Plateau charcuterie 16,95
fijne gesneden vleeswaren met zoetzuur en crostini's

Schelpdieren van het seizoen 21,50
Nduja en witte wijn

Coquilles 20,50
gebakken met appel, smokey aioli, chili olie en zeekraal

Toast paling 20,50
op brioche met appel, yuzu mayo en aardappelkaantjes

Gamba's en chorizo 17,50
gebakken in huisgemaakte gambaoilie met zuurdesem

Rillettes de Canard 15,95
lauwwarm geserveerd met zuurdesem

Iberico Abanica 18,50
Opa Co sambal, little gem en mini maïs

Sardines millesimate 15,50
geblikte sardines met zuurdesem, citroen en pikante olie

Camembert rôti 16,50
hele camembert uit de oven met krokante parmaham, hazelnoot en aceto balsamico

Steak Tartare 18,95
"à la minute" bereid

Plateau Jeanpagne 32,95
proeverij van fromage, charcuterie, zoetzure groente, olijven, noten, rilette de canard en zuurdesembrood met Beurre d'Isigny en dip

PLATEAU D'HUITRES

Oesters

per stuk 4,15

Jeanpagne-
of
oosters vinaigrette

6 stuks 24,-

SOUPES

Poulet Velouté 15,50
gevogelte bouillon en room

Bisque 16,50
écrevisses en Tunnbröd

SALADES

Salade Jeanpagne 16,50
radijs, tomme de Savoie, mini maïs, artisjok, yoghurt dressing en hazelnoot

Salade melon 16,50
meloen, Parmaham, olijf, Belper Knolle en paprika mayonaise

VÉGÉTARIEN

Spitskool 16,95
crème van artisjok, beurre noisette en miso

Geroosterde bloemkool 16,95
vadouvan, zeekraal, yakiniku saus en kruidenolie

PLATS DE POISSON

Gevlinderde zeebaars 32,50
verjus beurre blanc, dragon olie en groentegarnituur

Vis van het seizoen 27,50
wekelijks wisselend visgerecht

PLATS DE VIANDE

Hamburger 22,50
huisgedraaide burger op brioche met kaas, sla, komkommer, tomaat, bacon, gebakken ei en verse friet

Ballotine van maïskip 31,50
Madeirasaus, artisjokken crème en groentegarnituur

Vlees van het seizoen 27,50
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