

BISTRO & APERITIEFBAR
JEANPAGNE
LUNCH~BORREL~DINER

HORS-D'ŒUVRES

*Small bites, perfect as an appetizer
or for sharing. Put together a nice selection and
enjoy our international cuisine with a French
twist*

Pain Rustique 8,95
sourdough bread from the city bakery
Water & Bloem with Beurre d'Isigny and spread

Bitterballen 12,95
'De Bourgondiër' 8 pieces

Burrata 16,50
*artichoke hearts, balsamic vinegar, and
sweet-and-sour grapes*

Œufs mayonnaise 4,50
2 pieces

Escargots de Bourgogne 19,50
*6 snails from Slow Escargots, stuffed with herb
butter, served with sourdough*

Plateau Fromage 16,50
*a selection of cheeses from Fromagerie Bon,
served with crostini and homemade jam*

Brioche de Foie 29,50
*pan-seared foie gras, apple, calamansi, and
sweet-and-sour onions*

Plateau charcuterie 16,95
*thinly sliced cold cuts with sweet-and-sour
vegetables and crostini*

Seasonal shellfish 21,50
Nduja and white wine

Shrimp and chorizo 17,50
baked in homemade shrimp oil with sourdough

Smoked eel on toast 20,50
*on brioche with apple, yuzu mayonnaise, and
potato crisps*

Scallops 20,50
*baked with apple, smoky aioli, chili oil, and
samphire*

Rillette de Canard 15,95
served lukewarm with sourdough

Iberico Abanica 18,50
*Opa Co sambal, little gem lettuce
and baby corn*

Sardines millesimate 15,50
*canned sardines with sourdough, lemon,
and spicy oil*

Camembert rôti 16,50
*whole Camembert from the oven with
crispy Parma ham, hazelnuts, and
balsamic vinegar*

Steak Tartare 18,95
prepared "à la minute"

Plateau Jeanpagne 32,95
*a tasting of cheese, charcuterie, sweet-and-sour
vegetables, olives, nuts, duck rilette, and
sourdough bread with Beurre d'Isigny and spread*

PLATEAU D'HUITRES

Oysters

each 4,15

Jeanpagne-

or

Asian vinaigrette

6 pieces 24,-

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

Gamba's en chorizo 17,50

*gebakken in huisgemaakte gambaoilie met
zuurdesem*

Toast paling 20,50

*op brioche met appel, yuzu mayo en
aardappelkaantjes*

Coquilles 20,50

*gebakken met appel, smokey aioli, chili olie en
zeekraal*

Rillette 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'HUÎTRES

Oesters

per stuk 4,15

Jeanpagne-

of

oosters vinaigrette

6 stuks 24,-