

BITES

Boulettes de veau 6 ambachtelijke Limburgse kalfsbitterballen met mosterdmayonaise	12.5
Bouchées variées 6 verfijnde warme hapjes met huisgemaakte mayonaise en chilisaus	9.5
Boulettes de homard 6 krokante kreeftenbitterballen met kruidenmayonaise	16.5
Boulettes de risotto 6 romige risottobites met truffel, bosspaddenstoelen en kruidenmayonaise	9.5
Fromage Blokjes jonge en gerijpte kaas geserveerd met mosterd en selderijzout	6.5
Pain Vers brood met drie huisgemaakte dips	8.5
Assortiment d'apéritif Charcuterie oude kaas dips brood scrocchi warme bites	30

Heeft u een allergie?
Vraag ons personeel naar de allergeneninformatie.

Bistro
FRANCIS

MENU DU CHEF

Diner

3 gangen	62.5
4 gangen	76.5
5 gangen	89.5
6 gangen	102.5

Bij 3, 4 of 5 gangen is het mogelijk om het dessert te vervangen door een kaasselectie supplement € 7.5

Kaas als extra gang supplement € 12.5

Wijnen

3 gangen	27
4 gangen	36
5 gangen	45
6 gangen	54



SOUPS

Soupe du jour 10
huisgemaakte soep van het seizoen

Bisque d'homard 21.5
kreeftensoep | zacht gegaarde seizoensvis |
venkel | zeekraal

FROID

Charolais Steak Tartare 20
gemarineerde komkommer | limoen | rode ui

Burrata  24
gekonfijte tomaatjes | gekarameliseerde honing
walnoot | avocado

Salade César  17
romeinse sla | caesardressing | ei |
croutons | Parmezaan
Met Chicken & Bacon (+ 4,00)

SUCRÉ

Appel karamel pie met slagroom 5.75
Brownie deluxe bar met slagroom
Luscious lemon pie met slagroom

Heeft u een allergie?
Vraag ons personeel naar de allergeneninformatie.

LUNCH

Van 12.00 tot 15.00 uur te bestellen

MENU DU CHEF

Lunch

3 gangen 62.5
4 gangen 76.5

Een menu gecreëerd
door onze chef.
Beschikbaar op zondag

JOIE DE VIN

Drie overheerlijke
wijnen met
bijpassende hapjes
32.5 p.p.

Beschikbaar van
vrijdag t/m zondag tussen
12:00 en 18:00

PAIN

Keuze uit wit of bruin

Saumon fumé

17.5

gerookte zalm | gemarineerde komkommer |
limoen | rode ui

Chèvre

16.5

geitenkaas | gekonfijte tomaatjes |
gekarameliseerde honing | walnoot | avocado

Jambon Serrano

14

serranoham | oude kaas |
pestomayonaise | salade

DINER

VOOR

Steak tartare

20

tartaar van rundsvlees | little gem | cherrytomaat |
zoetzure komkommer | bieslook | comté-schuim

Saumon fumé

22.5

gerookte zalm | little gem | rode biet | basilicum |
hollandaise-schuim

Poitrine de porc et homard

25

buikspek | kreeft | mini-paksoi | appel |
langoustinedressing

Cannelloni de betterave

20

cannelloni van rode biet | parelcouscous |
zoetzure groenten | pompoen

TUSSEN

Seizoensspecialiteit van de chef

20

Heeft u een allergie?
Vraag ons personeel naar de allergeneninformatie.

HOOFD

Bavette de bœuf graangevoerde runderbavette cantharellen erwten pastinaak béarnaise	35
Filet de veau kalfshaas cantharellen savooiekool erwten kalfsjus	30
Limande sole gebakken tongschar risotto cantharellen flespompoen knolselderij beurre blanc	37
Risotto  flespompoen knolselderij cantharellen pastinaak knolselderij-beurre blanc	27.5

SUPPLEMENTEN

portie friet met mayonaise	5.5
aardappelmousseline met groentechips	5.5
salade	5.5
warme groenten	5.5

NA

Dame blanche bourbonvanille-ijs warme chocoladesaus chantilly	13.5
Sélection de fromages 4 soorten kaas honing kletzenbrood druiven noten	24.5
Poire peer hangop chocoladecrème hazelnootijs	17
Café gourmand koffie met een selectie van zoetigheden	10