

## BITES

<b>Boulettes de veau</b> 6 ambachtelijke Limburgse kalfsbitterballen met mosterdmayonaise	12.5
<b>Bouchées variées</b> 6 verfijnde warme hapjes met huisgemaakte mayonaise en chilisaus	9.5
<b>Boulettes de Homard</b> 6 krokante kreeftenbitterballen met kruidenmayonaise	16.5
<b>Boulettes de risotto</b> 6 romige risottobites met truffel, bospaddenstoelen en kruidenmayonaise	9.5
<b>Fromage</b> Blokjes jonge en gerijpte kaas geserveerd met mosterd en selderijzout	6.5
<b>Pain</b> Vers brood met drie huisgemaakte dips	8.5
<b>Assortiment d'apéritif</b> 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

## 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**

# LUNCH

Van 12.00 tot 15.00 uur te bestellen

## MENU DU CHEF

### Lunch

3 gangen 65  
4 gangen 85

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

gerookte zalm | gemarineerde komkommer |  
limoen | rode ui

17.5

### Chèvre

geitenkaas | gekonfijte tomaatjes |  
gekarameliseerde honing | walnoot | avocado

16.5

### Jambon Serrano

serranoham | oude kaas |  
pestomayonaise | salade

14

# DINER

## VOOR

### Steak tartare

charolais steak tartaar | gemarineerde komkommer |  
crème van bieslook | parmezaanschuim

20

### Picanha

zacht gegaarde picanha | brioche |  
comté | pesto

21.5

### Carpaccio de Saint-Jacques

coquille | bloemkool | hazelnoot |  
schaaldiercrème | langoustine | avocado

22.5

### Tempura de pleurote

beukenzwam | geitenkaas |  
little gem | venkel

20

## TUSSEN

### Seizoensspecialty van de chef

20

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

## HOOFD

<b>Bavette de bœuf</b>	35
bavette   koolraap   knolselderij   morillessaus	
<b>Canard</b>	30
eendenborst   koolraap   bimi   knolselderij   rode wijnsaus	
<b>Filet de plie</b>	30
schol   prei   venkel   beurre blanc	
<b>Risotto de pommes de terre</b> 🌾	27.5
risotto van aardappel   seizoensgroenten   basilicum   comté-schuim	

## SUPPLEMENTEN

portie friet met mayonaise	5.5
aardappel mousseline met groenten chips	5.5
salade	5.5
warme groentes	5.5

## NA

<b>Dame blanche</b>	13.5
bourbon vanille-ijs   warme chocoladesaus   chantilly	
<b>Sélection de fromages</b>	24.5
4 soorten kaas   honing   kletzenbrood   druiven   noten	
<b>Tuile aux fruits rouges</b>	17
tuile   rood fruit   perzik   witte chocolade   amandelijs	
<b>Café gourmand</b>	10
koffie met een selectie van zoetigheden	