

LUNCH

Van 12.00 tot 15.00 uur te bestellen.

DE PAIN

Boerenbrood

FROMAGE DE CHÈVRE

Geitenkaas met tomaat, avocado, noten en een crème van bieslook.....13,50

SAUMON FUMÉ

Gerookte zalm met gemengde sla, gemarineerde komkommer en een aardappelkrokant.....17,50

FROID

Koude lunchgerechten

STEAK TARTARE

Rundertartaar met cherry tomaat, krokante rode ui, mini paksoi, zwarte knoflook en sojavinagrette.....120 gr 16,50 / 180 gr 22,50

BURRATA

Gekonfijte tomaat met gemarineerde burrata, rucola en een Oosterse vinaigrette.....15,00

CHAUD

Warme lunchgerechten

TEMPURA DE GAMBAS

In rijstmeel gebakken gamba's, geserveerd met zoetzure groentjes en een Oosterse vinaigrette.....15,00

BISQUE D'HOMARD

Kreeftensoep met kokosschuim, rivierkreeftjes en bieslook.....18,00

PASTRAMI

Gemarineerde tomaat, gemengde sla, gemarineerde pastrami, geraspte oude kaas en een crème van bieslook.....15,00

SALADE CÉSAR

Gemengde salade met zoetzure groentjes, hoenderfilet en een ansjovis-mosterdvinaigrette.....17,50

TARTARE DE THON

Tonijntartaar met een crème van basilicum, mini paksoi, dashi en komkommerschuim.....16,50

SOUPE DU JOUR

Dagelijks wisselende gebonden groentesoep met groentengarnituur.....10,00

JOIE DE VIN

Drie overheerlijke wijnen met bijpassende hapjes. Beschikbaar van vrijdag t/m zondag tussen 12:00 en 18:00.....32,50 pp



Voor gezelschappen vanaf 7 personen ontvangen wij graag uw reservering via info@bistrofrancis.nl

Merci!

BITES

Van 12.00 tot 21.00 uur te bestellen.

BOULETTES DE CREVETTES

Garnalen bitterballen 6 st. met kruidendip.....16,50

BOULETTES DE VEAU

Kalfs bitterballen 6 st. met Franse mosterd.....12,50

HUÎTRES

Oesters naturel.....4,00

À la chef - basilicum, groene appel, beurre blanc.....5,00

BOULETTES DE RISOTTO

Risotto ballen 6 st. met Oosterse mayonaise.....9,50

FOCACCIA

Met drie verschillende dips.....8,50

PATA NEGRA

80 gr met focaccia.....14,00

TEMPURA DE LÉGUMES

Groenten tempura met kruidendip.....8,00

ASSORTIMENT DE BOUCHÉES

Olijven, gedroogde ham, pierre des burons kaas, kalfs bitterbal, risotto balletjes, focaccia met dips en garnalen bitterbal.....30,00

BUBBELS ET DÉLICÉS

Een heerlijk glas bubbels, rosé Méthode Traditionnelle, cava of prosecco, geserveerd met drie bites.....17,50

PLAT DU JOUR

Wisselend gerecht inclusief glas wijn. Beschikbaar op woensdag, donderdag en zondag.....29,50 / Zonder wijn.....24,50

CHEF PAUL'S FAVOURITES

BISQUE D'HOMARD

Kreeftensoep met kokosschuim, rivierkreeftjes en bieslook.....18,00

CONFIT DE CANARD

Gekonfijte eend geserveerd met een mousseline van aardappel, zuurkool en rodewijnsaus.....28,00

FLÉTAN

Heilbot geserveerd met parelcouscous, tomaat, gebakken courgette en morillesaus.....27,50

SUPPLEMENT

PORTION DE FRITES

Frietten met schil en truffelmayonaise.....4,50

POMMES DE TERRE

Mousseline van aardappel met groenten chips.....4,50

SALADE

Frisse salade met gemarineerde komkommer en huisgemaakte dressing.....4,50

3 gangen 49,-

4 gangen 59,-

Stel uw eigen menu samen.
Menu's zijn uitsluitend per tafel te bestellen.

ENTRÉES

TARTARE DE THON

Tonijntartaar geserveerd met basilicum crème, mini paksoi, dashi en komkommerschuim.....16,50

COUSCOUS PERLÉ

Parelcouscous met gebakken courgette, beukenzwam, tomaat, lente ui en dashischuim.....15,00

STEAK TARTARE

Rundertartaar met cherry tomaat, krokante rode ui, mini paksoi, zwarte knoflook en sojavinaigrette.....16,50

SECONDE ENTRÉES

POITRINE DE PORC

Buikspek geserveerd op een salade van rettich, spitskool en walnoot met een cognacsaus.....17,50
Supplement met gamba tempura.....7,50

PLATS PRINCIPAUX

POISSON DU JOUR

Vis van de dag met spitskool, gebakken bloemkool, structuren van knolselderij en morillesaus.....27,50

TEMPURA D'ARTICHAUT

Artisjok tempura geserveerd met spitskool, bloemkool crème, structuren van knolselderij en comtèschuim.....25,00

FILET DE BOEUF

Geserveerd met spitskool, oesterzwam, structuren van pastinaak en rodewijnsaus.....33,00

Supplement met ganzenlever voor een Tournedos Rossini.....12,00

DESSERT

DAME BLANCHE

Vanille-ijs met slagroom en pure chocoladesaus.....11,50

FINANCIER

Citroen crème patissière, kletskep en amandelijs.....11,50

ASSORTIMENT DE FROMAGES

Selectie van kazen met appelstroop, walnoot, druiven en kletsenbrood.....21,00
Supplement in het menu.....7,50



Bij aanpassingen kunnen we een supplement berekenen.
Uiteraard houden we rekening met allergieën en dieetwensen.