

LUNCH

Von 12 bis 15 Uhr zu bestellen.

PAIN

Bauernbrot

FROMAGE DE CHÈVRE	14,00	PATA NEGRA	16,50
Ziegenkäse mit Tomate, Avocado, Nüssen und einer Schnittlauchcreme		Marinierte Tomate, gemischter Salat, Parmesan und Schnittlauchcreme	
SAUMON FUMÉ	17,50	CROQUE MONSIEUR	14,00
Geräucherter Lachs mit gemischtem Salat, marinierten Gurken und Kartoffelchips		Pata negra und gereifter Käse mit grüner Pesto-Mayonnaise und Salat	

FROID

Kalte Mittagsgerichte

STEAK TARTARE	18,50/25,00	SALADE CÉSAR	17,50
Rindertartar mit Kirschtomaten, rotem Blatt, Schnittlauchcreme und Comté-Schaum.....120 gr / 180 gr		Gemischter Salat mit süß-saurem Gemüse, pochiertem Ei, gebratenem Speck, Geflügelfilet und Sardellen-Senf-Vinaigrette	
BURRATA	15,00	SALADE DE THON MI-CUIT	17,50
Kandierte Tomate mit marinierter Burrata, Rucola und einer asiatischen Vinaigrette		Kurz gebratenes Thunfischsteak, serviert auf einem Salat mit Antiboise-Dressing	

CHAUD

Warme Mittagsgerichte

TEMPURA DE GAMBAS	15,00	SOUPE DU JOUR	10,00
In Reismehl gebratene Garnelen, serviert mit süß-saurem Gemüse und einer orientalischen Vinaigrette		Täglich wechselnde Suppe	
BISQUE D'HOMARD	18,00		
Hummersuppe mit Kokosnusschaum, Flusskrebse und Schnittlauch			

JOIE DE VIN

Drei köstliche Weine mit passenden Vorspeisen. Verfügbar von Freitag bis Sonntag zwischen 12:00 und 18:00 Uhr.....32,50 pp



Für Gruppen von 7 oder mehr Personen bitten wir um eine Reservierung über info@bistrofrancis.nl

Merci!

BITES

Erhältlich auf Bestellung von 12 bis 21 Uhr.

<p>BOULETTES DE HOMARD</p> <p>Hummerbitterbällchen 6 Stück mit Kräuterdip.....16,50</p> <p>BOULETTES DE VEAU</p> <p>Kalbskroketten 6 Stück mit französischem Senf.....12,50</p> <p>HUÎTRES</p> <p>Austern naturell.....4,50</p> <p>Du chef - Basilikum, grüner Apfel, Beurre blanc.....5,50</p>	<p>BOULETTES DE RISOTTO</p> <p>Risotto-Bällchen 6 Stück mit orientalischer Mayonnaise.....9,50</p> <p>FOCACCIA</p> <p>Mit drei verschiedenen Dips.....8,50</p> <p>PATA NEGRA</p> <p>80 gr mit Focaccia.....15,00</p>	<p>TEMPURA DE LÉGUMES</p> <p>Gemüsetempura mit Kräuterdip.....8,00</p> <p>ASSORTIMENT D'APÉRITIF</p> <p>Oliven, getrockneter Schinken, pierre des burons Käse, Kalbsbitterbällchen, Risottobällchen, Focaccia mit Dips und Garnelenbitterbällchen.....30,00</p> <p style="text-align: center; font-size: small;">Von 12:00 bis 18:00 Uhr bestellbar.</p>
--	---	--

BUBBELS ET DÉLICES

Ein köstliches Glas Cava oder Prosecco, serviert mit drei Bissen.....17,50

PLAT DU JOUR

Abwechselndes Gericht inklusive Glas Wein. Verfügbar am Mittwoch, und Donnerstag ab 18:00 Uhr.....29,50 / Ohne Wein.....24,50

CHEF PAUL'S FAVOURITES

Erhältlich auf Bestellung von 18 bis 21 Uhr.

<p>HOMARD 37,50/25,00</p> <p>(Ganz/halb) Hummer mit frischem Gemüse-Mix, Kräutermayonnaise, gerösteter Tomate und Hummer-Vinaigrette.</p> <p>BAVETTE 36,50</p> <p>Bavette mit Kartoffelrisotto, Sellerievariationen und Béarnaise-Sauce.</p>	<p>BISQUE DE HOMARD 18,00</p> <p>Hummersuppe mit Kokosnussschaum, Flusskrebse und Schnittlauch</p> <p>STEAK TARTARE 18,50/25,00</p> <p>Rindertartar mit Kirschtomaten, rotem Blatt, Schnittlauchcreme und Comté-Schaum.....120 gr / 180 gr</p>
--	--

SUPPLEMENT

<p>PORTION DE FRITES</p> <p>Chips und Trüffelmayonnaise.....5,25</p>	<p>POMMES DE TERRE</p> <p>Mousseline von Kartoffeln mit Gemüsechips.....5,25</p>	<p>SALADE</p> <p>Frischer Salat mit mariniertes Gurke und hausgemachtem Dressing.....5,25</p>
---	---	--

3 Gänge 60,-

4 Gänge 72,5,-

Erstellen Sie Ihr eigenes Menü, das nur pro Tisch bestellt werden kann. Erhältlich auf Bestellung von 18 bis 21 Uhr.

Passende Weinbegleitung
3 Gänge 26,00
4 Gänge 35,00

ENTRÉES

<p>CAILLE 20,00</p> <p>Gebratene Wachtel mit Pfirsich, Little Gem, Rettich und Calvados-Sauce.</p> <p>TARTELETTE 15,50</p> <p>Tartelette mit grünem Spargeltatar, Kräutersalat, Ziegenkäse und Kresse-Coulis.</p>	<p>SAUMON FUMÉ 19,00</p> <p>Geräucherter Lachs mit frischem Gemüse-Mix, Dillcreme und luftiger Butter-Tomatensauce.</p>
---	--

SECONDE ENTRÉES

<p>PHOLIOTE DU HÊTRE 15,00</p> <p>Tempura vom Buchenpilz, knuspriger Pata Negra, süß-saure Perlzwiebel, Schnittlauch und Comté-Schaum.</p>

PLATS PRINCIPAUX

<p>FILET DE VEAU 31,00</p> <p>Kalbsfilet mit grünen Bohnen, Chicorée und Béarnaise-Sauce.</p> <p>POMMES DE TERRE FAÇON RISOTTO 24,50</p> <p>Kartoffelrisotto mit gelber Zucchini, Chicorée und Béarnaise-Sauce.</p>	<p>POISSON DU JOUR 29,00</p> <p>Fisch des Tages mit Karottencreme, grünen Bohnen, gelber Zucchini und Weißweinsauce.</p>
---	---

DESSERT

<p>DAME BLANCHE 14,00</p> <p>Vanilleeis mit Schlagsahne und dunkler Schokoladensauce</p> <p>ASSORTIMENT DE FROMAGES 21,00</p> <p>Käseauswahl mit Apfeldicksaft, Walnuss, Trauben und Fladenbrot Ergänzung zum Menü.....7,50</p>	<p>POIRE 15,00</p> <p>Käsekuchencreme mit karamellierter Birne, Spekulatius und Bastogne-Eis.</p>
---	--

