

LUNCH

Van 12.00 tot 15.00 uur te bestellen.

PAIN

Boerenbrood

FROMAGE DE CHÈVRE	14,00	PATA NEGRA	16,50
Geitenkaas met tomaat, avocado, noten en een crème van bieslook		Gemarineerde tomaat, gemengde sla, Parmezaan en crème van bieslook	
SAUMON FUMÉ	17,50	CROQUE MONSIEUR	14,00
Gerookte zalm met gemengde sla, gemarineerde komkommer en een aardappelkrokant		Pata negra en oude kaas met groene pesto-mayonaise en een salade	

FROID

Koude lunchgerechten

STEAK TARTARE	18,50/25,00	SALADE CÉSAR	17,50
Rundertartaar met cherrytomaat, roodlof, crème van bieslook en comté-schuim..... 120 gr / 180 gr		Gemengde salade met zoetzure groentjes, gepocheerd ei, gebakken spek, hoenderfilet en een vinaigrette van ansjovis en mosterd	
BURRATA	15,00	SALADE DE THON MI-CUIT	17,50
Gekonfijte tomaat met gemarineerde burrata, rucola en een Aziatische vinaigrette		Kort gebakken tonijnsteak, geserveerd op een salade met antiboisse-dressing	

CHAUD

Warme lunchgerechten

TEMPURA DE GAMBAS	15,00	SOUPE DU JOUR	10,00
In rijstmeel gebakken gamba's, geserveerd met zoetzure groentjes en een Oosterse vinaigrette		Dagelijks wisselende soep	
BISQUE D'HOMARD	18,00		
Kreeftensoep met kokosschuim, rivierkreeftjes en bieslook			

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 HOMARD

Kreeftenbitterballen 6 st. met kruidendip.....16,50

BOULETTES DE VEAU

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

HUÎTRES

Oesters naturel.....4,50

Du chef - basilicum, groene appel, beurre blanc.....5,50

BOULETTES DE RISOTTO

Risottoballetjes 6 st. met Oosterse mayonaise.....9,50

FOCACCIA

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

PATA NEGRA

80 gr met focaccia.....15,00

TEMPURA DE LÉGUMES

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

ASSORTIMENT D'APÉRITIF

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

Van 12:00 tot 18:00 uur te bestellen.

BUBBELS ET DÉLICES

Een heerlijk glas cava of prosecco, geserveerd met drie bites.....17,50

PLAT DU JOUR

Wisselend gerecht inclusief glas wijn. Beschikbaar op woensdag of donderdag vanaf 18:00 uur.....29,50 / Zonder wijn.....24,50

CHEF PAUL'S FAVOURITES

Van 18:00 tot 21:00 uur te bestellen.

HOMARD

37,50/25,00

(Hele/halve) kreeft met frisse groentemelange, kruidenmayonaise, gepofte tomaat en kreeftenvinaigrette

BAVETTE

36,50

Bavette met aardappelrisotto, knolselderijstructuren en béarnaisesaus

BISQUE DE HOMARD

18,00

Kreeftensoep met kokosschuim, rivierkreeftjes en bieslook

STEAK TARTARE

18,50/25,00

Rundertartaar met cherrytomaat, roodlof, crème van bieslook en comté-schuim.....120 gr / 180 gr

SUPPLEMENT

PORTION DE FRITES

Friten met truffelmayonaise.....5,25

POMMES DE TERRE

Mousseline van aardappel met groenten chips.....5,25

SALADE

Frisse salade met gemarineerde komkommer en huisgemaakte dressing.....5,25

3 gangen 60,-

Stel uw eigen menu samen.
Menu's zijn uitsluitend per tafel te bestellen.
Van 18:00-21:00 te bestellen.

4 gangen 72,5,-

Bijpassend wijnarrangement
3 gangen 26,00
4 gangen 35,00

ENTRÉES

CAILLE

20,00

Gebakken kwartel met perzik, little gem, rettich en een calvadossaus.

SAUMON FUMÉ

19,00

Gerookte zalm met een frisse groentemelange, dillecrème en luchtige botertomatensaus.

TARTELETTE

15,50

Tartelette met tartaar van groene asperge, kruidensalade, geitenkaas en coulis van waterkers.

SECONDE ENTRÉES

PHOLIOTE DU HÊTRE

15,00

Tempura van beukenzwam, krokante pata negra, zoetzure zilverui, bieslook en comté-schuim.

PLATS PRINCIPAUX

FILET DE VEAU

31,00

Kalfshaas met snijbonen, witlof en béarnaisesaus.

POISSON DU JOUR

29,00

Vis van de dag met wortelcrème, snijbonen, gele courgette en wittewijnsaus.

POMMES DE TERRE FAÇON RISOTTO

24,50

Aardappelrisotto met gele courgette, witlof en béarnaisesaus.

DESSERT

DAME BLANCHE

14,00

Vanille-ijs met slagroom en pure chocoladesaus

POIRE

15,00

Cheesecakecrème met gekarameliseerde peer, speculoos en Bastogne-ijs.

ASSORTIMENT DE FROMAGES

21,00

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



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