



GARE



## POMPIDOU

## LUNCH

Onze lunchgerechten worden met een mandje  
baguette & beurre geserveerd

✓ SOUPE À L'OIGNON 8,75  
gekarameliseerde uien | baguette | gruyère

✓ SOUPE DU JOUR (DAGPRIJS)  
vraag naar de soep van de dag

SALADE SAUMON FRAIS 19,5  
zalm-tartaar | zoet-zure groenten | limoenmayonaise

✓ SALADE CAMEMBERT CHAUD 16,5  
camembert | honing | rode biet | olijven

SALADE CÉSAR 16,5  
boederijkip | anjovis | ei | parmezaan | crouton

SALADE NIÇOISE 16,5  
gegrilde tonijn steak | haricot verts | zachtgekookt ei | olijven

BRIOCHE AU TERRINE 18,5  
terrinen van eend | foie brûlée | brioche

CROQUETTES DE CREVETTES 14,5  
huisgemaakte garnalenkroketjes | mosterdmayonaise



## LES PAINS

✓ PAIN & CHÈVRE CHAUD 11,5  
geitenkaas | tomaat | olijf

PAIN & SAUMON FRAIS 13,5  
tartaar van zalm | salade | ingelegde groente

PAIN & JAMBON CRU 12,5  
rauwe ham | biet | pecannoten

PAIN & CROQUETTES 11,75  
kalfsvleeskroketten van Holtkamp | mosterd

EGGS BENEDICT 15,5  
brioche | gepocheerd ei | sauce Hollandaise

CROQUE MADAME 13  
Gruyère | jambon | béchamel | ei

## L'HISTOIRE POMPIDOU

Gare Pompidou is vernoemd naar de charismatische  
Franse president George Pompidou (1911-1974).  
Tijdens zijn presidentschap had hij opdracht gegeven  
om in Parijs een museum voor moderne kunst te laten  
bouwen. Helaas heeft hij de opening van  
Centre Pompidou in 1977 niet mogen meemaken.



HEEFT U ALLERGIEËN?  
LAAT HET ONS WETEN.

## FRUITS DE MER



## FRANSE CREUSES

zacht | ziltig | 6 - 9 oesters  
21 | 29  
supplement 3 bereidingen  
2,5

LANGOUSTINE DE  
POMPIDOU

knoflookboter | peterselie  
4 - 6 stuks  
22 | 33

## LES CLASSIQUES

## STEAK TARTARE 25

160 gram | ui | cornichons

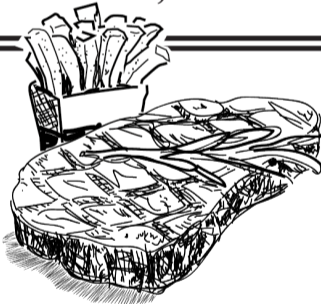
AAN TAFEL BEREID  
OP AUTHENTIEKE WIJZE

Ook heerlijk om met z'n tweeën  
te delen als voorgerecht.

## STEAK FRITES

pepersaus | salade verte | mayonaise

22,5



## MENU L'EXPRESS

LAAT JE VERRASSEN  
DOOR DE CHEF!

\*\*\*

TWEË GANGEN  
LUNCH MENU

29,5 p.p.

PLATS  
D'ACCOMPAGNEMENT

BAGUETTE 5,5  
beurre

POMMES FRITES 5  
mayonaise

SALADE VERT 5  
salade



## APÉRO

RILLETES DE PORC MAISON 10,5  
rillette | crostini | tafelzuur

HUÎTRES 10,5 | 21  
oesters | zacht | ziltig | citroen | 3-6  
supplement 3 bereidingen 2,5

## ENTRÉES

CAMEMBERT RÔTI AU MIEL 15,5  
camembert uit de oven | baguette | honing

TARTARE DE SAUMON FRAIS 16,5  
tartaar van zalm | mango | komkommer | dille

STEAK TARTARE 15,5  
ui | kwartel ei | crostini

BRIOCHE AU TERRINE 18,5  
terrinen van eend | foie brûlée | brioche

## PLATS PRINCIPAUX

QUICHE AUX LÉGUMES 22  
groene asperge | broccoli | brie

COQ AU VIN 24  
boederijkip | seizoensgroenten | rode wijn

TOURNEDOS 35  
au beurre noisette | sauce bordelaise  
supplement gebakken terrine 9

PALERON DE VEAU 27  
zachtgegaarde kalfssukade | aardappel | spek | erwten

BAR EN PAPILOTE 25  
zeebaars | seizoensgroenten | dille | beurre blanc

## PÊCHE DU JOUR

zie de verse vangst op het bord

MAGRET DE CANARD CLASSIQUE 26  
eendenborst | pommes anna | zuurkool | sinaasappeljus

## PLAT DU JOUR

zie de seizoen-special op het bord

## DESSERTS

ASSORTIMENT DE FROMAGES 15  
Franse kazen | blauw | wit | rood | wijntip Sauternes

MOUSSE AU CHOCOLAT 9  
confit de lait | kletskep

CRÈME BRÛLÉE 9  
klassiek | vanille | kardemom



TARTELETTE AU CITRON 9  
vanilleijs | meringue | wijntip L'Escoubasso

CRÊPES SUZETTE 9  
flensjes | sinaasappel | Grand Marnier | vanilleijs

PAIN PERDU 11  
wentelteefjes | gezouten boter | mascarpone



SCAN TO SEE  
THE MENU IN ENGLISH