GARE POMPIDOU

LUNCH

Onze lunchgerechten worden met een mandje baguette & beurre geserveerd

V **SOUPE À L'OIGNON 9,5**
soep van gekarameliseerde uien | brood | gruyère

V **SOUPE DU JOUR 9,5**
wisselende dagsoep

V **SALADE CHÈVRE CHAUD 13,5**
tomaat | olijven | geitenkaas | basilicum | biet

SALADE NIÇOISE 15,5
geschroeide tonijn | haricot verts | zachtgekookt ei | olijven

SALADE DE GAMBAS 16,5
gebakken gamba's | groene asperges | aioli

SALADE DE SAUMON MARINÉ 18,5
gemarineerde zalm | groentenpickles | limoenmayonaise



LES PAINS

V **PAIN & CHÈVRE CHAUD 10,5**
tomaat | olijven | geitenkaas | basilicum | biet

PAIN & SAUMON MARINÉ 12,5
gemarineerde zalm | groentepickles | limoenmayonaise

BAGUETTE BOEUF FUMÉ 12,5
gerookte runderlende | parmezaan | pijnboompitten | balsamico

PAIN & CROQUETTES 11,75
kalfsvleeskroketten van Holtkamp | mosterdmayonaise

V **OEUFS BÉNÉDICTE 15,5**
Franse brioche toast | gepocheerd ei | hollandaisesaus

CROQUE MADAME 13
krokante Franse tosti | gesmolten Gruyère | ham | béchamel | spiegelei

V **BAQUETTE DE LA SEMAINE 13,5**
wisselend beleg | stokbrood van de dag

L'HISTOIRE POMPIDOU

Gare Pompidou is vernoemd naar de charismatische Franse president George Pompidou (1911-1974). Tijdens zijn presidentsschap 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.

V VEGETARISCH GERECHT OF
VEGETARISCH TE VERKRIJGEN.

FRUITS DE MER



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

GAMBAS PROVENÇALES AU PERNOD
gebakken gamba's | pernod | tomaat | knoflook | citroen
3 - 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!

***

TWEE GANGEN LUNCH MENU
29,5 *p.p*

PLATS D'ACCOMPAGNEMENT

BAGUETTE 5,5
beurre

POMMES FRITES 5
mayonaise

SALADE VERTE 5
salade



APÉRO

RILLETTE DE CANARD MAISON 10,5
rillette van eend | crostini | zuur

CHARCUTERIE POUR DEUX 19,5
4 soorten | brood | boter | cornichons

ENTRÉES

PISSALADIÈRE 15,5
uientaartje | ansjovis | olijf | tomaat | kruidensalade

STEAK TARTARE 15,5
Mals rauw rundvlees | zilverui | kwartelei | piccalilli-mayonaise | Tête de Moine

THON CRU 18,5
geschroeide tonijn | grapefruit | limoen | gember | radijs

SAUMON MARINÉ 16,5
gemarineerde zalm | dille-crème fraîche | roodlof |

PLATS PRINCIPAUX

QUICHE AUX LÉGUMES 22
groentenquiche | emmentaler | geitenkaas | pistou

POULET NOIR RÔTI 25
gebraden boederijkip| venkel | rode wijn | laurier | chorizo

TOURNEDOS 36
au beurre noisette | sauce bordelaise
supplement gebakken terrine 9

MÉDAILLON DE VEAU AUX CÈPES 29
kalfsoester | romige paddenstoelensaus | ratatouille provençale

CABILLAUD À LA GRENOBLOISE 27
kabeljauw| beurre noisette | kappertjes | citroen | croutons

PÊCHE DU JOUR
zie de verse vangst op het bord

CONFIT DE CANARD 26
gekonfijte eendenbout | cassoulet | merguez

PLAT DU JOUR
zie de seizoen-special op het bord

DESSERTS

ASSORTIMENT DE FROMAGES 15
Franse kazen | blauw | wit | rood | hard

LA PAVLOVA 9
Franse meringue | rood fruit | mascarponecrème

CRÈME BRÛLÉE 9
klassiek | romige vanille | gekarameliseerde suiker



TARTELETTE AU CITRON 9
Frans citroentaartje | meringue | vanille-ijs

CRÈPES SUZETTE 11
flensjes | sinaasappel | Grand Marnier | vanille-ijs

MADELEINES MAISON 11
vers gebakken Franse cakejes | vanille-ijs

SCAN TO SEE
THE MENU IN ENGLISH