GARE POMPIDOU

APÉRO

OLIVES 4
gemengde olijven

BAGUETTE & BEURRE 5,5
gezouten boter | olijfolie



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

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

ENTRÉES

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

SOUPE DU JOUR 9,5
wisselende dagsoep

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

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

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

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

SALADE DE CAILLE 18,5
kwartelfilet | spek | linzen | zilverui

PLATS PRINCIPAUX

STEAK DE CÉLERI-RAVE 22
knolselderijsteak | kerrie | groene asperges | gerookte amandel

QUICHE AUX LÉGUMES 23
groentenquiche | emmentaler | geitenkaas | pistou

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

STEAK AU POIVRE 25
kogelbiefstuk | seizoensgroenten | pepersaus

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



FRUITS DE MER



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

COQUILLES SAINT-JACQUES
sint-jakobsnoten | gemarineerde groenten | antiboise | saffraan 3 - 5 stuks
19 | 32

GAMBAS PROVENÇALES AU PERNOD
Gebakken gamba's | pernod | tomaat | knoflook | citroen
3 - 6 stuks
22 | 33

CARTE BLANCHE

LAAT JE VERRASSEN DOOR DE CHEF!
een zorgeloos diner met
3 heerlijke gangen **45** *p.p*
5 heerlijke gangen **58,5** *p.p*

LES CLASSIQUES

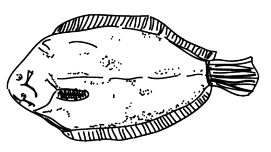
STEAK TARTARE 25
160 gram | ui | cornichons
AAN TAFEL BEREID
OP AUTHENTIEKE WIJZE
Ook heerlijk om met z'n tweeën te delen als voorgerecht.



CÔTE DE BŒUF GRILLÉE 72,5
voor 2 pers. *| gegrild | sauce béarnaise*

TOURNEDOS 36
au sauce poivre vert
supplement gebakken eendenlever 9

SOLE MEUNIÈRE CLASSIQUE 49
gebakken zeetong | boter | citroen | peterselie



DESSERTS

ASSORTIMENT DE FROMAGES 15
selectie van 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



TARTE TATIN 23,5
VOOR 2 PERSONEN
Franse omgekeerde appeltaart | gekarameliseerde appel | vanille-ijs

À LA MINUTE BEREID
BEREIDINGSTIJD 20 MIN.

VINS DE DESSERT

L'ESCOUBASSO 6
goudkleurig, zoet met een fijn zuurtje

SAUTERNES 7
volle smaak van tropisch fruit en een citruszuurtje

LBV DELAFORCE 9
verfijnde smaak van donkere pruimen en bramen

10 YEARS OLD TAWNY 10
volle smaak van gedroogde krenten en appelstroop

PLATS D'ACCOMPAGNEMENT

POMMES FRITES 5
mayonaise



SALADE VERTE 5
salade

GRATIN DAUPHINOIS 6
aardappel | room | gesmolten kaas

HEEFT U ALLERGIEËN?
LAAT HET ONS WETEN.

VEGETARISCH GERECHT OF
VEGETARISCH TE VERKRIJGEN.

SCAN TO SEE
THE MENU IN ENGLISH