

MENU DU MARCHÉ

3-gangen weekmenu
bereid met
seizoensproducten

32,50

BIÈRES

Brand pilsner	2,40
Paulaner Witbier	3,30
Westmalle Dubbel	3,50
Westmalle Tripel	3,50
Duvel	4,00
Palm	3,25

APERITIFS

Pastis	3,75
Pastis Mauresque met amandelsiroop	3,90
Pastis Perroquet met groene munt siroop	3,90
Pastis Tomate met grenadine siroop	3,90
Chartreuse	6,00
Dubonnet/Lillet	3,25
Noilly Prat	3,25
Pineau des Charentes	6,50

Menu pour enfants

Petit Bresson Royal: kleine hamburger met friet en salade	7,50
Saumon Pain perdu: zalm in een krokantje met salade en friet	7,50
Flenjes met vanilleroomijs	5,00

PLAT DU JOUR

Maaltijdgerecht
inclusief kleine salade
en pommes frites

14,50

ENTREES

Half dozijn oesters, Fines de Claires nr. 2	14,75
6 Slakken op Bourgondische wijze	6,50
12 Slakken op Bourgondische wijze	10,50
Hartige crumble van noten, met 'filet americain' van aubergine en tomaat	8,00
Soufflé van camembert en knolselderij met kweeppelcompote en rode wijnmosterd	8,00
Tartine van gerookte zalm met aardappelsalade en poffertjes van garnalen	8,50
Petit Bouillabaisse: Provençaalse vissoep met croutons en rouille	10,00
Hausmacher paté met cranberry compote en huzarensalade	11,50
Steak tartare met klassiek garnituur	9,00
Uiensoep met Gruyère	6,75

PLATS

Tartelette gevuld met peer, Blue d'Auvergne en spinazie met geroosterde walnoten en portstroop	18,50
Terrine van kastanjes met saus bechamel, geglaceerde winterpeen en compote van paprika	16,50
Op de huid gebakken skreifilet (kabeljauw) met riz pilav en crème van peterselie	19,50
Bouillabaisse: Provençaalse vissoep met croutons en rouille	18,50
Gebraden eendenborst met paté van de bout	20,50
Tournedos Rossini: ossehaas met madeira, crouton, foie gras en truffeljus	26,00

TOUJOURS! 18,50

Gebraden entrecôte met pommes frites,
geroosterde groenten en Bearnaisesaus

ALLE HOOFDGERECHTEN WORDEN GESERVEERD MET
EEN AARDAPPEL- EN EEN GROENTEGARNITUUR

Specialités du chef

Gebraden houtduif
met fricassee van
Lentilles du Puy en
gebraiseerde witlof,
met portjus
en veenbessen

per 2 personen te bestellen

25,00 p.p.

Paté van eend
met krokant suikerlaagje
en een kleine salade

14,50

DESSERTS

Fondant au chocolat met bosvruchtencompote	7,50
Kastanje notentaart met rood fruitstroop en kaneel	8,50
Tarte tatin met vanille roomijs	7,50
Soufflé van cointreau ijs met citrusladsalade	9,00
Crème brûlée	8,00
Kaasplateau met compote en toast	9,50

CAFÉ & THÉ

Koffie	2,20
Cappuccino	2,30
Koffie verkeerd	2,30
Macchiato	2,30
Latte Macchiato	2,40
Espresso	2,20
Dubbele espresso	3,70
Thee	2,10
Macarons, per stuk	0,90