

DÉJEUNER

(11:30 – 16:00)

Œufs à la Florentine au Saumon – €17

Gepocheerd ei op brioche met gerookte zalm, gebakken spinazie en Hollandaise saus

Supplement: Kaviaar +€14

Tartine du Steak Tartare – €16

Brioche met steak tartaar, mosterdmayonaise, rode ui, gepocheerde eieren, bieslook en chili flakes

Supplement: Zwarte herfsttruffel +€7 / Kaviaar +€14

Steak Sandwich – €18

Brioche met gebakken steak, gruyère kaas, mosterdmayonaise, baby spinazie, gekarameliseerde ui en bospaddestoelen

Supplement: Zwarte herfsttruffel +€7

Tartine à l'Avocat – €15

Smashed avocado toast met gepocheerde eieren, cherry tomaat, radijs, feta kaas, rode ui en chili flakes

Croque-Madame – €18

Traditionele Franse 'Tosti' met ham, Gruyère, Emmentaler, bechamelsaus, spiegelei en salade

Supplement: Zwarte herfsttruffel +€7

Apéro menu van 16:00 tot 17:00

De keuken is gesloten van 17:00 tot 17:30

Allergieën? Informeer bij ons personeel.

TOUTE LA JOURNÉE

SALADES

Salade Ratatouille – €24

Klassieke salade van kropsla en eikenblad met Franse dressing, aubergine, courgette, rode ui, paprika, cherry tomaat, linzen en geitenkaas

Salade César – €22

Romeinse salade met gebakken kippendijen, zachtgekookt ei, Ortiz ansjovis, artisjokharten, croutons, Parmezaanse kaas en Caesar dressing

SOUPES

Soupe à l'Oignon – €14

Klassieke Franse uiensoep met een crouton en Gruyère

ENTRÉES À PARTAGER

'La Signature de Margaux' – €24

Gekonfijt aardappelkrokantje (3 st.) met steak tartaar, bieslook en kaviaar
Supplement: Zwarte herfsttruffel +€7

Brioche au Foie Gras – €24

Geroosterde brioche (2 st.) met foie gras, gerookte paling, tomatenchutney, venkel melange en forel eitjes
Supplement: Zwarte herfsttruffel +€7

Escargots à la Bourguignonne – €18

Wijngaardslakken (6 st.) in kruidenboter gegaard met stokbrood

Pâté en Croûte – €18

Paté in bladerdeeg met compote en cornichons

Croquette de Langoustine – €16

Langoustine kroketjes (2 st.) met gefrituurde peterselie en langoustine mayonaise

Croquette de Comté – €12

Comté kroketjes (2 st.) met mosterd mayonaise

Coquilles – €24

Gebakken coquilles met bloemkoolcrème, gebakken bloemkool, hazelnoot, watercress en beurre blanc
Supplement: Zwarte herfsttruffel +€7 / Kaviaar +€14

TARTARE

Tartare de Bœuf – Petit €19 / Grand €28

Klassieke steak tartaar met kappertjes, sjalotjes, peterselie, cornichons en Margaux steak tartaar saus
Supplement: Oester +€4.5 / Foie Gras +€12 / Zwarte herfsttruffel +€7

Tartare Impérial – Petit €45 / Grand €75

Klassieke steak tartaar met kappertjes, sjalotjes, peterselie, cornichons en Margaux steak tartaar saus, bevroord met een laagje van kaviaar, geserveerd met crostini's

FRUITS DE MER

Caviar – €35 / €100

Ossetra kaviaar 10 gr. / 28 gr. geserveerd met blini's, crème fraîche, eigeel, eiwit en bieslook

Huîtres Fines de Claire – 3 st. €14 / 6 st. €27

Krachtige volle oester uit Ierland met romige zilte smaak, met citroen en Mignonette saus

Huîtres Rockefeller Gratinées – 3 st. €16 / 6 st. €31

Gegratineerde oesters met spinazie en Hollandaise saus
Supplement: Kaviaar +€14

PLATS

VIANDE

Steak au Poivre – €33

Steak van Ossenhaas met groene peper-roomsaus

Supplement: Zwarte herfsttruffel +€7

Tournedos Rossini – €48

Steak van Ossenhaas met aardappelpuree, spinazie, gebakken foie gras, zwarte herfsttruffel en Madeira jus

Confit du Canard – €29

Gekonfijte eendenbout met linzen, mirepoix, kruidensalade en eendenjus

POISSON

Homard – Moitié €35 / Entier €65

Halve of hele gegrilde kreeft met knoflook, peterselie en groene salade

Supplement: Kaviaar +€14

Filet de Bar – €29

Gebakken zeebaarsfilet met bloemkool crème, bospaddestoelen, zeegroenten en langoustine schuim

Supplement: Zwarte herfsttruffel +€7 / Kaviaar +€14

Prise du Jour – €27

Wisselende dag vis met bijpassend garnituur

VOLAILLE

Poulet Jaune – €32

Franse maiskip met pastinaakcrème, pastinaakchips en dragonroomsaus

Supplement: Zwarte herfsttruffel +€7

VÉGÉTARIEN

Vol au Vent – €26

Bladerdeeggebakje gevuld met paddestoelen ragout, gebakken bospaddestoelen, spinazie, boleet chips en peterselie olie

À PARTAGER

Côte de Boeuf – €85

Côte de Bœuf met beenmerg pijpje en bearnaisesaus

Supplement: Foie gras +€12 / Zwarte herfsttruffel +€7

Sole Meunière – €75

Gehele zeetong zonder huid gebakken in roomboter met citroen, kappertjes, peterselie, en zeekraal

**Deze gerechten worden geserveerd met Franse frietjes en groene salade.*

De bereidingstijd is langer vanwege de grootte.

PLATS D 'ACCOMPAGNEMENT

Baguette au Beurre – €6

Stokbrood met gezouten boter

Pommes Frites – €6

Franse frietjes met mayonaise

Salade Verte – €7

Groene salade met little gem, haricoverts, radijs, pompoen pitten, en cherrytomaat

Choux Brussel – €9

Gebakken spruiten met spekjes en bieslook

Purée de Pommes de Terre – €8

Aardappelpuree met bieslook

Supplement: Zwarte herfsttruffel +€7

DESSERTS

Profiteroles – €12

Met vanille ijs gevulde soesjes, chocolade crumble, chantilly crème en chocolade saus

Crème Brûlée – €12

Een romige vanille custard met een gekaramelliseerde suikerlaag

Tarte Tatin – €14

Een 'omgekeerde appeltaart' met karamel en vanille roomijs

Dame Blanche – €14

Vanille roomijs, crème Chantilly, chocoladecrumble en chocoladesaus

Assiette de Fromage – €15

Een selectie van vijf kazen van l'Amuse met notenbrood en Franse compote