

LA PAROLE

Café

Kwakersstraat 24
1053 WD Amsterdam
020-2374710

Plats

PAIN 12.00 - 15.00	<u>ŒUFS BROUILLÉS</u> 15 Roerei met gerookte zalm & gruyère geserveerd op brioche toast
<u>STEAK CHAMPIGNONS</u> 16 Steak sandwich met champignons, ui, parmezaan & mosterdsaus	CROQUES 12.00 - 15.00
<u>CUISSES DE POULET</u> 14 Kippendijen met sla, rode ui, tomaat, avocado, parmezaan & piment d'Espelette mayonaise	<u>CROQUE MONSIEUR</u> 13 Tosti met ham, gruyère & bechamelsaus
<u>STEAK TARTARE</u> 13.5 Klassieke steak tartaar geserveerd op brioche toast	<u>CROQUE MADAME</u> 14 Tosti met ham, gruyère, bechamelsaus & spiegelei
<u>SAUMON FUMÉ</u> 15 Gerookte zalm met little gem, rode ui & limoenmayonaise	SALADES 12.00 - 22.00
<u>PLEUROTES GRILLÉES</u> 12.5 Gegrilde oesterzwam met Vadouvan, gepocheerd ei, parmezaan & pecannoten	<u>SALADE NIÇOISE</u> 19.5 Little gem, verse tonijn, krieltjes, zwarte olijven, gekookt ei & ansjovis
ŒUFS 12.00 - 15.00	<u>SALADE CÉSAR</u> 18.5 Little gem, gegrilde kippendij, knoflookcroutons, gekookt ei, ansjovis, bacon, parmezaan & caesardressing
<u>OMELETTE AU FROMAGE À LA TRUFFE</u> 14 Omelet met truffelkaas geserveerd op brioche toast met huisgemaakte mayonaise	SOUPES 12.00-22.00
<u>ŒUFS BÉNÉDICTE</u> 14 2 gepocheerde eieren met gerookte ham & huisgemaakte Hollandaise geserveerd op brioche	<u>SOUPE À L'OIGNON</u> 12.5 Uiensoep gegratineerd met gruyère
<u>ŒUFS NORWEGIAN</u> 15 2 gepocheerde eieren met gerookte zalm & huisgemaakte Hollandaise geserveerd op brioche	<u>BISQUE D'ÉCREVISSE</u> 16.5 Bisque van langoustine gevuld met schaaldieren & croutons met rouille
	HUÎTRES 12.00-22.00
	<u>FINES DE CLAIRE</u> 4.5 p/s Oester met citroen en mignonette

Plats

À PARTAGER 15.00 - 22.00	NOS POISSONS 17.00 - 22.00
<u>PAIN ET BEURRE AUX FINES HERBES</u> 5.5 Baguette met kruidenboter	<u>MOULES FRITES</u> 25.5 Pannetje mosselen geserveerd met frites & huisgemaakte sauzen
<u>ŒUFS MAYONNAISE</u> 6.5 Gekookt ei met ansjovis & krokante kappertjes	<u>RAVIOLES AU CRABE</u> 21.5 Ravioli gevuld met krab geserveerd in een saus van bisque & pecannot
<u>POIREAUX AU FOUR</u> 10.5 Prei uit de oven met groene kruiden- vinaigrette, crème van knolselderij & pecannot	<u>POISSON DU JOUR</u> <i>d.p.</i> Vis van de dag
<u>CHOU-FLEUR GRILLÉ</u> 14.5 Geroosterde bloemkool in beurre noisette met oesterzwam & tomatenchutney	NOS VIANDES 17.00 - 22.00
<u>STEAK TARTARE CLASSIQUE</u> 14.5 Klassieke steak tartaar (80 gram) geserveerd met zuurdesem crostini	<u>CÔTE DE BOEUF (800GR.)</u> 85 Geserveerd met bearnaise-, peper- en roquefortsaus, frites & groene salade
<u>ESCARGOTS</u> 14 6 wijngaardslakken in kruidenboter	<u>ENTRECÔTE</u> 29 Keuze uit bearnaise-, peper- of roquefortsaus <i>geserveerd met frites & groene salade</i>
<u>COQUILLES SAINT JACQUES</u> 19.5 3 sint-jakobschelpen met knolselderij, pecannot & champagne beurre blanc	<u>STEAK TARTARE CLASSIQUE</u> 28 Klassieke steak tartaar (160 gram) geserveerd met crostini <i>geserveerd met frites</i>
<u>BOULETTES DE VIANDE HACHÉE</u> 9 6 draadjesvlees bitterballen geserveerd met mosterd	<u>CHEESEBURGER 'LA PAROLE'</u> 22.5 Keuze uit gruyère of blauwe kaas <i>geserveerd met frites</i>
<u>PALOURDES</u> 16.5 Venusschelpen in een saus van witte wijn, knoflook & peterselie <i>geserveerd met baguette</i>	

Plats

NOS VOLAILLES

17.00 – 22.00

RAGOÛT CRÉMEUX AU POULET 22.5

Romige kipstoof met bladerdeeg
Geserveerd met frites

VÉGÉTARIEN

17.00 – 22.00

CHOU COEUR DE BOEUF GRILLÉ 19.5

Geroosterde spitskool met een stoof
van paprika, pecannoot & Hollandaise

PLATS D'ACCOMPAGNEMENTS

12.00 – 22.00

FRITES MAYONNAISE MAISON 6

Frites met huisgemaakte mayonaise

PURÉE DE POMME DE TERRE 7

AU FROMAGE

Aardappelpuree met gruyère

SALADE VERTE 5

Groene salade met Franse dressing

LÉGUMES DE SAISON 7.5



Seizoensgroenten

DESSERTS

12.00 – 22.00

MOELLEUX AU CHOCOLAT 11

Lauw, warme chocolade fondant met
vanilleroomijs

 Banyuls '7 ans',
 Gaby Vial

CRÊPE SUZETTE 10.5

Flensje met een saus van sinaasappel,
amandelcrumble & vanilleroomijs

 Sauternes 'Garonelles' 2015,
 Lucien Lurton

FRENCH COFFEE 9.5

Koffie met Grand Marnier & room

CAFÉ GOURMAND 5.5

Koffie naar keuze geserveerd met een
bonbon

SÉLECTION DE FROMAGES

12.00 – 22.00

4 kazen van Fromagerie Kef met
notenbrood & appelstroop 17.5

Boissons

BIÈRE

VAN DE TAP

Heineken 3.75
Brand Weizen 5.5
Affligem Blond 5.75
Wisseltap (vraag bediening)

NON ALCOOLISÉES

TAFELWATER

Acqua Panna 0.75L 6
San Pellegrino 0.75L 6

VERSE SAPPEN

Jus d'orange 5.5
Rouge (rode biet, appel, wortel & gember) 6
Vert (appel, selderij, komkommer &
limoen) 6

SAPPEN

Appelsap 4
Perensap 4
Big Tom tomatensap 4.5

SODA'S

Coca Cola 3.5
Coca Cola Zero 3.5
Orangina 3.5
Ginger Beer 'London Essence' 4.5
Indian Tonic 'London Essence' 4.5
Pink Grapefruit soda
'London Essence' 4.5

KOFFIE

Espresso 3
Dubbele espresso 4
Espresso macchiato 3.3
Americano 3.3
Cappuccino 3.7
Latte 3.8
Flat white 4
Iced latte 4
Havermelk + 0.5

THEE

Theepotje
Earl Grey 5
Verse muntthee 5
Verse gemberthee 5

DIGESTIF

Ricard Pastis de Marseille 3.5
St. Germain 6
Chivas Regal 12yrs 6
Amaretto DiMombaruzzo 6.5
Sambuca DiAnisè 6.5
Grand Marnier 5.5
Calvados Busnel VSOP 6.5
Martell VSOP 7
Campari 5.5
Cointreau 5
Grappa Guilia Berta 7.5
Limoncello Villa Massa 5.5
Tequila Tecán 6

Carte des Vins

VINS MOUSSEUX

Glas Fles

Crémant de Loire,
Domaine des Baumard
Chenin Blanc, Chardonnay 8 38

Champagne Christoffe Cuvée
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier 13 65

SOBR Sparkling Riesling
Alcoholvrij 7.5 35

VINS BLANCS AU VERRE

Le Cheval Marin 2022 Connoisseur,
Côtes de Gascogne
Colombard, Sauvignon Blanc, Gros Manseng 5.5 27

Les Gourmandises 2022, Domaine
de Montine, Tricastin
Viognier, Roussanne, Marsanne 6.5 32

Fleurie de Lemorie 2021, Cave des
Saint-Saturnin, Languedoc
Chardonnay, Viognier 7.5 37

VINS ROUGES AU VERRE

'Le Gardien des Cieux' 2021,
Connoisseur, Côtes de Gascogne
Merlot, Cabernet Sauvignon 5.5 27

Pinot Noir 2022, Corette,
Vin de France
Pinot Noir 6.5 32

Les Epices 2020, Domaine Les Yeuses,
Languedoc
Syrah 7.5 37

VINS ROSÉS AU VERRE

Luberon Rosé 2022, Famille Perrin,
Rhône
Cinsault, Grenache, Syrah 6.5 32.5

Château Barbe Belle 2022, Aix-en-
Provence
Grenache, Cinsault, Syrah 8.5 42.5

VINS BLANCS BOUTEILLE

LOIRE

Vouvray 'Les Charmes' 2022,
Alain Robert
Chenin Blanc 39

Touraine Sauvignon Blanc 2022
'Le Petiot', Vincent Ricard
Sauvignon Blanc 42

Pouilly Fumé 2022, Sébastien
Treuillet
Sauvignon Blanc 52

Sancerre Les Montachins 2021,
Domaine Gitton P&F
Sauvignon Blanc 62

BOURGOGNE

Macon Chardonnay 2022, Domaine
Talmard, Uchizy
Chardonnay 43

Chablis Vieilles Vignes 2021,
Domaine Bernard Defaix
Chardonnay 67

Bourgogne Blanc 'Les Grands Coutures'
2020, Xavier Monnot
Chardonnay 75

Carte des Vins

Pouilly-Fuissé '1er Cru' 2020,
Chateau du Clos
Chardonnay 85

AUTRES REGIONS

Picpoul de Pinet 2022, Félines
Jourdan, Languedoc
Picpoul 36

Chardonnay 'Avec Mention' 2022,
Domaine Valensac, Florensac
Chardonnay 47

Pinot Blanc Réserve 2022, Domaine
Weinbach, Alsace
Pinot Blanc 59

VINS ROUGES BOUTEILLE

LOIRE

Chinon 2022, Domaine La Marinière
Cabernet Franc 42

BOURGOGNE & BEAUJOLAIS

Beaujolais Villages 2022, Domaine
Séléné-Vin Nature
Gamay 54

Bourgogne Rouge 2021,
Xavier Monnot
Pinot Noir 69

Marsannay 'Le Finage' 2021
Domaine René Bouvier
Pinot Noir 85

RHÔNE & LANGUEDOC

Cairanne 'Les Travers' 2021,
Domaine Brusset
Grenache, Cinsault, Syrah, Mourvèdre 43

Minervois 'La 50/50' 2020,
Anne Gros & JP Tollot
Carignan, Cinsault, Grenache 50

Saint Joseph 'Garipelées' 2019, Vignoble
de Boisseyt
Syrah 68

Chateaufort 'Les Hauts de
Barville' 2019, Domaine Brotte
Grenache 82

BORDEAUX & SUD OUEST

Cahors 'Le Pur Fruit' 2021, Combell
la Serre
Malbec 41

Château La Croix Romane 2019,
Lalande de Pomerol
*Merlot (80%), Cabernet Sauvignon,
Cabernet Franc* 62

Cocktails

SPARKLING COCKTAILS

Lillet Rouge Spritz 12.5
Crémant - Lillet Rouge - Appelsap - Kaneel - Sinaasappel

Mimosa 9
Crémant - Sinaasappelsap

CLASSICS & FRENCHIES

Bloody Mary 11.5
Vodka - Tomatensap - Citroen - Tabasco - Worcestershire

Amaretto, Whiskey & Campari sour 12
Citroen sap - Eiwit - Angostura Bitters

Pornstar Martini 12.5
Vodka - Passievrucht - Limoen - Crémant

Espresso Martini 12.5
Kahlua - Vodka - Espresso Shot - Suikerwater

Parisian Crème 13
Bumbu Cream - Amaretto - Vanille - Havermelk - Kaneel

Dark 'n Stormy 10.5
Bruine Rum - Ginger Beer - Angostura Bitters - Limoen - Munt

Parisian Mule 11
Calvados - Ginger Beer - Angostura Bitters - Limoen - Munt

The 'La Parole' 12.5
Rode Vermouth - Witte Vermouth - Gin - Indian Tonic Water - Citroen - Lavendel

Paloma 11.5
Tecán Tequila- Grapefruit Soda - Limoen - Agave - Munt

Negroni 11.5
Campari - Gin - Rode Vermouth - Sinaasappel

G&T'S

Levwater G&T 10.5
Levwater Gin - Indian Tonic Water - Sinaasappel - Kaneel

Malfy G&T 12.5
Malfy Gin - Indian Tonic Water - Rozemarijn - Grapefruit

NON - ALCOHOLIC

Ceder's G&T 10
Ceder's Crisp - Indian Tonic Water - Jeneverbes - Munt

Elderflower Spritz 10.5
Alcoholvrije Mousserende Wijn - Soda Water - Vlierbloesem Siroop - Limoen - Tijn

Virgin Sour 9.5
Appelsap - Vanille - Citroen - Eiwit - Angostura Bitters

Virgin Pornstar Martini 10
Ananas - Vanille - Passievrucht - Alcoholvrije Crémant