

LA PAROLE

Café

Kwakersstraat 24
1053 WD Amsterdam
020-2374710

Plats

PAIN 12.00 - 15.00	ŒUFS NORWEGIAN 15 2 gepocheerde eieren met gerookte zalm & huisgemaakte Hollandaise <i>Geserveerd op brioche</i>
STEAK CHAMPIGNONS 17.5 Steak sandwich met paddenstoel, comté & jus de veau	CROQUES 12.00 - 15.00
CUISSES DE POULET 14 Kippendijen met citroen, avocado, sla & spicy tomatenchutney	CROQUE MONSIEUR 13 Tosti met ham, gruyère & bechamelsaus
CHAMPIGNON D'ENCHÈRE 13.5 Bospaddenstoelen, parmezaan chips, mosterdsla & zacht eitje	CROQUE MADAME 14 Tosti met ham, gruyère, bechamelsaus & spiegelei
STEAK TARTARE 16 Klassieke steak tartaar geserveerd op brioche toast	SALADES 12.00 - 22.00
SAUMON FUMÉ 15 Gerookte zalm geserveerd op zuurdesem, honing- kervel crème fraîche, zoetzure ui en mierikswortel	SALADE NIÇOISE 19.5 Little gem, medium gebakken tonijn steak, krieltjes, zwarte olijven, gekookt ei & ansjovis
ŒUFS 12.00 - 15.00	SALADE CÉSAR 18.5 Little gem, gegrilde kippendij, gekookt ei, ansjovis, bacon, parmezaan, caesardressing & knoflookcroutons
OMELETTE AU FROMAGE À LA TRUFFE 14 Omelet truffelkaas met kruidensla & huisgemaakte mayonaise <i>Geserveerd op brioche</i>	SOUPES 12.00-22.00
OMELETTE SAUMON 16 Omelet met gerookte zalm, crème fraîche, mierikswortel & kruidensla <i>Geserveerd op brioche</i>	SOUPE À L'OIGNON 12.5 Uiensoep gegratineerd met gruyère
ŒUFS BÉNÉDICTE 14 2 gepocheerde eieren met gerookte ham & huisgemaakte Hollandaise <i>Geserveerd op brioche</i>	BISQUE LANGOUSTINE 16.5 Bisque van langoustine met croutons & rouille
	HUÎTRES 12.00-22.00
	FINES DE CLAIRE 4.5 p/s Oester met citroen en mignonette

Plats

À PARTAGER 15.00 - 22.00	FOIE GRAS 29.5 Geserveerd op brioche met peer & cognacsaus
PAIN ET BEURRE AUX FINES HERBES 5.5 Brood met kruidenboter	STEAK TARTARE 14.5 Klassieke steak tartaar (80 gram) geserveerd met ei & toast
OLIVES 4.5 Olijven	VONGOLE 16.5 In beurre blanc geserveerd met brood
ŒUFS MAYONNAISE 6.5 Gekookt ei met ansjovis & krokante kappertjes	COQUILLES SAINT JACQUES 19.5 Sint-Jakobschelpen geserveerd met peer- en selderij salade, sjalot & kervel schuim
BOULETTES DE VIANDE HACHÉE 9 6 draadjesvleesbitterballen geserveerd met mosterd	TARTARE DE BETTERAVE 12 Rode biet tartaar met hazelnoot, comté & thijm
CROQUETTES DE CREVETTES 14 2 garnalenkroketjes geserveerd met citroenmayonaise	NOS POISSONS 17.00 - 22.00
CAMEMBERT 22.5 Uit de oven met walnoten, rozemarijn & honing <i>Geserveerd met baguette</i>	MOULES FRITES 25.5 Pannetje mosselen <i>Geserveerd met frites & huisgemaakte sauzen</i>
CHARCUTERIE 18 Selectie van Franse ham & worst <i>Geserveerd met zuur</i>	RAVIOLES AU CRABE 21.5 Ravioli gevuld met krab geserveerd in een saus van bisque & pecannoot
PETIT FRUIT DE MER 25 Een schaal met oesters, gerookte zalm, garnalen, makreel rilette & gestoomde schelpdieren	POISSON DU JOUR d.p. Vis van de dag
LES ENTRÉES 17.00-22.00	NOS VIANDES 17.00 - 22.00
ESCARGOTS 14 6 wijngaardslakken in kruidenboter	ENTRECÔTE 29 Keuze uit bearnaise-, peper- of roquefortsaus <i>Geserveerd met frites & groene salade</i>
	STEAK TARTARE CLASSIQUE 28 Klassieke steak tartaar (160 gram) met ei <i>Geserveerd met frites & groene salade</i>

Plats

<u>TOURNEDOS ROSSINI</u> 37.5 Tournedos geserveerd met truffeljus Supplément: foie gras +7.5 <i>Geserveerd met aardappelpuree & groene salade</i>	DESSERTS 12.00 – 22.00
<u>CHEESEBURGER 'LA PAROLE'</u> 22.5 Cheeseburger met keuze uit gruyère of blauwe kaas <i>Geserveerd met frites & groene salade</i>	<u>MOELLEUX AU CHOCOLAT</u> 12 Lauw, warme chocolade fondant met vanilleroomijs
NOS VOLAILLES 17.00 – 22.00	 Banyuls '7 ans',  Gaby Vial
<u>CORDON BLEU DE POULET</u> 24 Kip cordon bleu gevuld met comté en achterham <i>Geserveerd met aardappelpuree & groene salade</i>	<u>CRÈME BRÛLÉE</u> 10 Roomzachte custard met een krokant suikerlaagje
VÉGÉTARIEN 17.00 – 22.00	 Banyuls '7 ans',  Gaby Vial
<u>GRATIN DE CÉLERI – RAVE</u> 19.5 Knolselderij gratin met mousseline & gruyère <i>Geserveerd met groene salade</i>	<u>CRÊPE SUZETTE</u> 10.5 Flensje met een saus van sinaasappel, amandelcrumble & vanilleroomijs
LES GARNITURES 12.00 – 22.00	 Sauternes 'Garonelles' 2015,  Lucien Lurton
<u>FRITES MAYONNAISE MAISON</u> 6 Frites met huisgemaakte mayonaise	<u>FRENCH COFFEE</u> 11 Koffie met Grand Marnier & room
<u>PURÉE DE POMME DE TERRE AU FROMAGE</u> 7 Aardappelpuree met gruyère	<u>CAFÉ GOURMAND</u> 5.5 Koffie naar keuze geserveerd met een bonbon
<u>SALADE VERTE</u> 5 Groene salade met Franse dressing	SÉLECTION DE FROMAGES 12.00 – 22.00
<u>LÉGUMES DE SAISON</u> 7.5 Seizoensgroenten	4 kazen van Fromagerie Kef met notenbrood & appelstroop 17.5

Boissons

BIÈRE	KOFFIE
<u>VAN DE TAP</u>	Espresso 3
Heineken 4	Dubbele espresso 4
Brand Weizen 5.5	Espresso macchiato 3.3
Affligem Blond 5.75	Americano 3.3
Wisseltap (<i>vraag bediening</i>)	Cappuccino 3.7
NON ALCOOLISÉES	Latte 3.8
<u>TAFELWATER</u>	Flat white 4
Acqua Panna 0.75L 6.5	Iced latte 4
San Pellegrino 0.75L 6.5	Havermelk + 0.5
<u>VERSE SAPPEN</u>	THEE <i>Theepotje</i>
Jus d'orange 5.5	Earl Grey 5
<u>SAPPEN</u>	Verse muntthee 5
Appelsap 4	Verse gemberthee 5
Perensap 4	DIGESTIF
Big Tom tomatensap 4.5	Ricard Pastis de Marseille 3.5
<u>SODA'S</u>	St. Germain 6
Coca Cola 3.75	Chivas Regal 12yrs 6
Coca Cola Zero 3.75	Amaretto DiMombaruzzo 6.5
Orangina 4	Sambuca DiAnisè 6.5
Ginger Beer 'London Essence' 4.5	Grand Marnier 5.5
Indian Tonic 'London Essence' 4.5	Calvados Busnel VSOP 6.5
Pink Grapefruit soda 'London Essence' 4.5	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 8.5 42.5
Chenin Blanc, Chardonnay

Champagne Christoffe Cuvée 16 80
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

SOBR Sparkling Riesling 8 40
Alcoholvrij

VINS BLANCS AU VERRE

Le Dropt 2023 Terre de Vignerons,
Sud-Ouest 6 29.5
Sauvignon Blanc

Cuvée Stéphane Bouix Viognier
2023 Domaine Haut de Mourier,
Languedoc 7 35
Viognier

Dom Doriac Chardonnay Réserve
2023 Les Vignerons du Narbonnais,
Languedoc 8 40
Chardonnay

VINS ROUGES AU VERRE

Réserve Saint Jacques Merlot 2023
Les Vignerons de Puisserguier,
Languedoc 6 29.5
Merlot

Syrah 2023 Domaine Muret,
Languedoc 7 35
Syrah

Dom Doriac Merlot-Cabernet Réserve
2021 Les Vignerons du Narbonnais,
Languedoc 8 40
Merlot, Cabernet Sauvignon

VINS ROSÉS AU VERRE

Solis Lumen Rosé 2023 Bernard &
Olivier Coste, Languedoc 6 29.5
Grenache, Cinsault

Ma Terre 2023 Vignerons du
Roy René, Aix-en-Provence 8.5 42.5
*Grenache, Syrah, Cinsault,
Cabernet Sauvignon*

VINS BLANCS BOUTEILLE

LOIRE

La Calèche Anjou Blanc 2022
Domaine des Baumard 42
Chenin Blanc

Pouilly-Fumé 2023 Domaine de Riaux 60
Sauvignon Blanc

Sancerre Les Belles Dames "Silex"
2023 Domaine Gitton Père & Fils 67.5
Sauvignon Blanc

BOURGOGNE

Macon Chardonnay 2022
Domaine Talmard 50
Chardonnay

Bourgogne Blanc 2023 Bernard Defaix 62.5
Chardonnay

Chablis Vieilles Vignes 2023
Domaine Raoul Gautherin & Fils 75
Chardonnay

AUTRES REGIONS

Cuvée Pierre Martin Blanc 2023
Domaine St. Felix, Languedoc 34
Sauvignon Blanc, Vermentino

Carte des Vins

Viognier 2023 Corette, Roussillon 37.5
Viognier

Riesling Vieilles Vignes 2023 Domaine
Ginglinger, Alsace 60
Riesling

VINS ROUGES BOUTEILLE

LOIRE

Chinon 'La Peau de l'Ours' 2022
Domaine La Mariniere 49
Cabernet Franc

BOURGOGNE & BEAUJOLAIS

Brouilly 2022 Domaine Guillot Gonin 55
Gamay

Bourgogne Rouge 2022 Bernard Defaix 75
Pinot Noir

Givry Rouge Teppe des Chenèves 2022
Domaine François Lumpp 105
Pinot Noir

RHÔNE & LANGUEDOC

Côtes-du-Rhône Rouge 'Esprit' 2021
Maison Brotte 42.5
Grenache, Syrah, Mourvèdre

"Escovier" 2023 Cave Coopérative
les Vignerons du Narbonnais 38
Merlot, Cabernet Sauvignon

Carignan "100 YO Vines" 2022
Domaine Les Auriol 42
Carignan

BORDEAUX

Bordeaux Supérieur 2020 Beau-Rivage 39
Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot

Haut-Médoc Saint-Seurin de Cadourne
2017 Domaine Andron 65
Cabernet Sauvignon, Merlot

Cocktails

SPARKLING COCKTAILS

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

Aperol Spritz 11
Aperol - Crémant - San Pellegrino - Sinaasappel

Limoncello Spritz 11
Limoncello - Crémant - San Pellegrino - Citroen

Mimosa 9
Crémant - Sinaasappelsap

CLASSICS & FRENCHIES

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

Amaretto, Whiskey & Campari sour 12.95
Citroen sap - Eiwit - Angostura Bitters

Pornstar Martini 12.95
Vodka - Passievrucht - Limoen - Crémant

Espresso Martini 12.95
Kahlua - Vodka - Espresso Shot - Suikerwater

Parisian Crème 14
Bumbu Cream - Amaretto - Vanille - Havermelk - Kaneel

Dark 'n Stormy 11.95
Bruine Rum - Ginger Beer - Angostura Bitters - Limoen - Munt

Parisian Mule 12
Calvados - Ginger Beer - Angostura Bitters - Limoen - Munt

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

Paloma 12
Tecán Tequila- Grapefruit Soda - Limoen - Agave - Munt

Negroni 11.5
Campari - Gin - Rode Vermouth - Sinaasappel

G&T'S

Malfy G&T 12.25
Malfy Gin - Indian Tonic Water - Rozemarijn - Grapefruit

Levwater G&T 13.5
Levwater Gin - Indian Tonic Water - Sinaasappel - Kaneel

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 - Tijm

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

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