

Plats

PAIN

12.00 - 15.00

STEAK CHAMPIGNONS 15
Steak sandwich met champignons, ui, parmezaan & mosterdsaus

CUISSES DE POULET 11
Kippendijen met sla, rode ui, tomaat, avocado, parmezaan & piment d'Espelette mayonaise

STEAK TARTARE 13.5
Klassieke steak tartaar geserveerd op brioche toast

SAUMON FUMÉ 13
Gerookte zalm met little gem, rode ui & limoenmayonaise

PLEUROTÉS GRILLÉES 12
Gegrilde oesterzwam met Vadouvan, gepocheerd ei, parmezaan & pecannoten

ŒUFS
12.00 - 15.00

OMELETTE AU FROMAGE À LA TRUFFE 12.5
Omelet met truffelkaas geserveerd op brioche toast met huisgemaakte mayonaise

ŒUFS BÉNÉDICTE 13.5
2 gepocheerde eieren met gerookte ham & huisgemaakte Hollandaise geserveerd op brioche

ŒUFS BROUILLÉS 14.5
Roerei met gerookte zalm & gruyère geserveerd op brioche toast

CROQUES

12.00 - 15.00

CROQUE MONSIEUR 12
Tosti met ham, gruyère & bechamelsaus

CROQUE MADAME 12.5
Tosti met ham, gruyère, bechamelsaus & spiegelei

SALADES

12.00 - 22.00

SALADE NIÇOISE 17.5
Little gem, verse tonijn, krieltjes, zwarte olijven, gekookt ei & ansjovis

SALADE CÉSAR 17
Little gem, gegrilde kippendij, knoflookcroutons, gekookt ei, ansjovis, bacon, parmezaan & caesardressing

SOUPES

12.00-22.00

SOUPE À L'OIGNON 11.5
Uiensoep gegratineerd met gruyère

BISQUE D'ÉCREVISSE 16.5
Bisque van langoustine gevuld met schelpdieren & een crouton met rouille

HUÎTRES

12.00-22.00

FINES DE CLAIRE 12/24
Oesters met citroen en mignonette 3st./6st.

Plats

À PARTAGER

15.00 - 22.00

PAIN ET BEURRE AUX FINES HERBES 4
Baguette met kruidenboter

ŒUFS MAYONNAISE 5.5
Gekookt ei met ansjovis & krokante kappertjes

POIREAUX AU FOUR 10.5
Prei uit de oven met groene kruiden-vinaigrette & crème van knolselderij

CHOU-FLEUR GRILLÉ 14.5
Geroosterde bloemkool in beurre noisette met oesterzwam & tomatenchutney

STEAK TARTARE CLASSIQUE 14.5
Klassieke steak tartaar (80 gram) geserveerd met zuurdesem crostini

ESCARGOTS 13
6 wijngaardslakken in kruidenboter

COQUILLES SAINT JACQUES 18
3 sint-jakobsschelpen met knolselderij & champagne beurre blanc

CROQUETTES DE CREVETTES 10.5
4 garnalenkroketten geserveerd met limoenmayonaise & peterselie

PALOURDES 16.5
Venusschelpen in een saus van witte wijn, knoflook & peterselie
geserveerd met baguette

NOS POISSONS

17.00 - 22.00

MOULES FRITES 25.5
Pannetje mosselen geserveerd met frites & huisgemaakte sauzen

RAVIOLES AU CRABE 19.5
Ravioli gevuld met krab geserveerd in een saus van bisque

POISSON DU JOUR *d.p.*
Vis van de dag

NOS VIANDES

17.00 - 22.00

ENTRECÔTE 28.5
Keuze uit bearnaise-, peper- of roquefortsaus
geserveerd met frites & groene salade

STEAK TARTARE CLASSIQUE 26
Klassieke steak tartaar (160 gram) geserveerd met crostini
geserveerd met frites & groene salade

CHEESEBURGER 'LA PAROLE' 18.5
Keuze uit gruyère of blauwe kaas
geserveerd met frites & groene salade

NOS VOLAILLES

17.00 - 22.00

POUSSIN AU ROMARIN 22.5
Gegrild piepkuiken geserveerd met dragonsaus

Plats

VÉGÉTARIEN

17.00 – 22.00

CHOU COEUR DE BOEUF GRILLÉ 16
Geroosterde spitskool met een stoof van paprika, pecannoot & Hollandaise

PLATS D'ACCOMPAGNEMENTS

12.00 – 22.00

FRITES MAYONNAISE MAISON 5.5
Frites met huisgemaakte mayonaise

PURÉE DE POMME DE TERRE AU FROMAGE 6
Aardappelpuree met gruyère



SALADE VERTE 4.5
Groene salade met Franse dressing

ASPERGES VERTES 7.5
Groene asperges met Hollandaise & hazelnoot

DESSERTS

12.00 – 22.00

MOELLEUX AU CHOCOLAT 9
Lauw, warme chocolade fondant met vanilleroomijs

 Banyuls 'Réserve 4 Ans',
 Vial Magnères

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

3 kazen geserveerd met vijgenjam, walnoten & druiven 15

 Sauternes 'Garonelles' 2015,
 Lucien Lurton

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
Bulleit Bourbon 5.5
Amaretto DiMombaruzzo 6.5
Sambuca DiAnisè 6.5
Grand Marnier 5.5
Calvados Busnel VSOP 6.5
Cognac Courvoisier 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, Billecart-Salmon
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier 99

Champagne 'Brut Réserve',
Billecart-Salmon (*demi bouteille*)
Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier 55

SOBR Sparkling Riesling
Alcoholvrij 7.5 35

VINS BLANCS AU VERRE

Le Cheval Marin 2020 Connoisseur,
Côtes de Gascogne
Colombard, Sauvignon Blanc, Gros Manseng 5.5 27

Les Gourmandises 2021, Domaine
de Montine, Tricastin
Viognier, Roussanne, Marsanne 6.5 32

Chardonnay 'Grand Valensac' 2021,
Domaine Valensac, Florensac
Chardonnay 7.5 37

VINS ROUGES AU VERRE

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

Pinot Noir 2021, Corette,
Vin de France
Pinot Noir 6.5 32

Cahors 'Le Pur Fruit' 2021,
Combelle la Serre, Sud Ouest
Malbec 7.5 37

VINS ROSÉS AU VERRE

Luberon Rosé 2021, Famille Perrin,
Rhône
Cinsault, Grenache, Syrah 5.5 27

Château Barbebelles 2021, Aix-en-
Provence
Grenache, Cinsault, Syrah 9.5 47.5

Carte des Vins

VINS BLANCS BOUTEILLE

LOIRE

Vouvray 'Les Charmes' 2021,
Alain Robert
Chenin Blanc 39

Touraine Sauvignon Blanc 2021
'Le Petiot', Vincent Ricard
Sauvignon Blanc 42

Muscadet Sèvre et Maine sur Lie
'Clos de la Févrie' 2020, Fay d'Homme
Melon de Bourgogne 50

BOURGOGNE

Macon Chardonnay 2021, Domaine
Talmard, Uchizy
Chardonnay 43

Chablis Vieilles Vignes 2020,
Domaine Bernard Defaix
Chardonnay 67

Pouilly-Fuissé 2020, Olivier Merlin,
Maconnais
Chardonnay 76

AUTRES REGIONS

Picpoul de Pinet 2021, Félines
Jourdan, Languedoc
Picpoul 36

Pinot Blanc Réserve 2021, Domaine
Weinbach, Alsace
Pinot Blanc 59

VINS ROUGES BOUTEILLE

LOIRE

Chinon 2021, Domaine La Marinière
Cabernet Franc 42

BOURGOGNE & BEAUJOLAIS
Beaujolais 2020, Domaine Séléne
Gamay 54

Bourgogne Rouge 2020,
Xavier Monnot
Pinot Noir 69

Marsannay 'Le Finage' 2019,
Domaine René Bouvier
Pinot Noir 85

RHÔNE & LANGUEDOC

Cairanne 'Les Travers' 2021,
Domaine Brusset
Grenache, Cinsault, Syrah, Mourvèdre 42

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

BORDEAUX

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

Cocktails

SPARKLING COCKTAILS

French Kiss 14
Crémant - Vodka - Chambord -
Frambozensap - Citroen

St. Germain Spritz 12.5
Crémant - St. Germain -
Soda Water - Tijm

French 75 Spritz 12.5
Crémant - Gin - Citroen -
Suikerwater - Soda water

French Punch 12
Crémant - Gin - Citroen - Orangina -
Sinaasappel Bitters - Munt

Mimosa 9
Crémant - Sinaasappelsap

CLASSICS & FRENCHIES

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

Le Grand Sour 12
Grand Marnier - Citroen -
Sinaasappelsap - Eiwit

Pornstar Martini 12.5
Vodka - Passievrucht - Limoen -
Crémant

Espresso Martini 12.5
Kahlua - Vodka - Espresso Shot -
Suikerwater

Cognac Old Fashioned 13
Cognac - Sinaasappel Bitters - Angostura
Bitters - Suikerwater - Sinaasappel

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

Roku G&T 11.5
Roku Gin - Indian Tonic Water -
Limoen - Gember

NON - ALCOHOLIC

Seedlip G&T 10
Seedlip Spice 94 - Indian Tonic Water -
Rozemarijn - Limoen

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

Prickly Pear 9.5
Ginger Beer - Perensap - Limoen - Munt -
Appel - Gember