

LA PAROLE

Café

MENU APÉRO

tot 22.00 uur

Fines de Claire – 4.5 / stuk
Oesters met citroen & mignonette

Pain et Beurre Aux Fines Herbes – 6.5
Vers brood met kruidenboter

Olives – 4.5
Gemarineerde olijven

Œufs Mayonnaise – 6.5
Hardgekookte eieren met ansjovis & krokante kappertjes

Boulettes de Viande Hachée – 9
6 bitterballen van rundulees met mosterd

Croquettes de Crevettes – 14
2 garnalen kroketten met citroenmayonaise

Charcuterie – 18
Selectie van Franse ham & worst, geserveerd met zuur

Steak Tartare – 12
Klein tartaar van rundulees, krokant ei & crostini

Huisgemaakte Pâté – 16
Met crostini en cranberrycompote

SHARE YOUR MOMENTS ONLINE @LAPAROLEAMSTERDAM

MENU DÉJEUNER

12.00 tot 15.00 uur

Anguille Fumée – 16

Paling, zuurdesembrood, mierikswortelcrème, groene appel, venkel & waterkers

Steak Tartare – 17

Rundertartaar, eidooier en crostini

Huisgemaakte Pâté – 16

Veenbescompote en crostini

Betterave – 15

Geitenkaascrème, kruidenvinaigrette en pecannotencrumble

Pain Steak – 19

Gegaard in jus gegratineerd met roomkaas en gruyère

Croque Madame – 15

Croque-monsieur met ham, gruyère, béchamelsaus, gegratineerd met een spiegelei

Oeuf La Parole – 15

Smashed avocado, bacon, gepocheerd ei en Hollandaise

Oeuf Florentine – 14

Smashed avocado, gepocheerd ei en Hollandaise

LES GARNITURES

Frites Maison – 6

Friet met huisgemaakte mayonaise

Salade Verte – 5

Groene salade met Franse vinaigrette

Légumes de Saison – 10

Seizoensgroenten

MENU EN CONTINU

12.00 tot 22.00 uur

LES SALADES

Salade César – 19.5

Little gem, gegrilde kipfilet, gekookt ei, ansjovis, spek, Parmezaanse kaas, Caesarsaus & knoflookcroutons

Chèvre chaud – 18.5

Gegratineerde geitenkaas, peer en pecannoten

SOUPE

Soupe à l'Oignon – 12.5

Gegratineerde uiensoep met gruyère

Bisque – 16.5

Romige bisque van langoustines, verse rivierkreeft en croutons

MENU DU SOIR

17.00 tot 22.00 uur

LES ENTRÉES

Escargots – 14

6 escargots de Bourgogne, Frans brood & kruidenboter

Coquilles Saint-Jacques – 22

Gebakken Sint-Jakobsschelpen, venkel, knolselderij, noten & beurre blanc

Vongole – 16

Witte wijn en persillade

Huisgemaakte Pâté – 16

Veenbescompote en crostini

Steak Tartare – 17

Rundertartaar, eidooier, balsamicocrème & crostini

Anguille Fumée – 17

Paling, mierikswortelcrème, groene appel, venkel, waterkers & krokante crostini

Betterave – 15

Geitenkaascrème, kruidenvinaigrette en pecannotencrumble

MENU DU SOIR

17.00 tot 22.00 uur

PLAT PRINCIPAL

Entrecôte – 28

Entrecote geserveerd met peper- of bearnaisesaus

Tournedos – 36

Tournedos geserveerd met peper- of bearnaisesaus

Confit de Canard – 30

Rode wijnsaus, aardappel en groente uit het seizoen

Vis van de dag – Wisselende prijs

Moules Marinières – 25

Mosselen gestoofd in witte wijn, knoflook, sjalot & fijne kruiden

Ravioli – 26

Met krab geserveerd met een bisquesaus

Cheeseburger 'La Parole' – 23

Met baconjam, cheddar en crispy sjalot

Knolselderij steak – 24

Kastanje mousseline en vijgenjus

LES GARNITURES

Frites Maison – 6

Friet met huisgemaakte mayonaise

Salade Verte – 5

Groene salade met Franse vinaigrette

Légumes de Saison – 10

Seizoensgroenten

DESSERT

12.00 tot 22.00 uur

Moelleux au Chocolat – 12

Lauw, warme chocolade fondant met vanilleroomijs

Tarte Tatin – 12

Gekarameliseerde appels met een krokante boterkorst & vanilleroomijs

Crêpe Suzette – 12

Flensje met een saus van sinaasappel, amandelcrumble & vanilleroomijs

Sélection de Fromages – 17.5

Vier kazen van Fromagerie Kef met notenbrood & appelstroop

Café Gourmand – 5.5

Koffie naar keuze geserveerd met een bonbon

French Coffee – 11

Koffie met Grand Marnier & room

LES BOISSON

NON ALCOOLISÉES

TAFELWATER

Waterservice 3.5
per persoon

SAPPEN

Verse jus d'orange 5.5
Appelsap 4
Perensap 4
Big Tom tomatensap 4.5

SODA'S

Coca Cola 3.75
Coca Cola Zero 3.75
Orangina 4
Fever Tree:
Ginger Beer 4.5
Indian Tonic 4.5
Pink Grapefruit soda 4.5

CAFÉ

Espresso 3
Dubbele espresso 4
Espresso macchiato 3.5
Americano 3.5
Cappuccino 4.5
Latte 5
Flat white 5
Havermelk + 0.5

TE

THEEPOTJE

Earl Grey 4.5
Verse muntthee 5
Verse gemberthee 5

VINS MOUSSEUX

Crémant de Loire Cuvée Florent Brut Domaine des Baumard <i>Cabernet Franc, Chenin Blanc, Chardonnay</i>	10 50
Sobr Sparkling Riesling Wolf-Loossen <i>Alcoholfree</i>	8 40
Champagne Palmer & Co Brut Réserve Palmer <i>Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier</i>	85

BLANCS AU VERRE

Pays d’Hérault St. Felix Sauvignon Blanc 2024 Domaine St. Felix <i>Sauvignon Blanc</i>	6.5 32.5
Languedoc Dom Deriac Chardonnay Réserve 2024 Les Vignerons du Narbonnais <i>Chardonnay</i>	7 35
Languedoc Viognier ‘Cuvee Stéphane Bouix’ Viognier 2024 Domaine Haut de Mourier <i>Viognier</i>	8 40

ROUGE AU VERRE

Languedoc Reserve Saint Jaques Merlot 2024 Les Vignerons de Puisserguier <i>Merlot</i>	6 30
Languedoc Syrah 2024 Domaine Muret <i>Syrah</i>	7 35
Pays d’Oc Pinot Noir 2024 Corette <i>Pinot Noir</i>	9 45

ROSÉS AU VERRE

Languedoc Solis Lumen 2024 Bernard & Olivier Coste <i>Grenache, Cinsault</i>	6 30
Rhône Luberon Rose 2024 Famille Perrin <i>Grenache, Syrah, Cinsault</i>	8 40

VIN DE DESSERT

Bordeaux Sauternes ‘Garonelles’ 2023 Lucien Lurton & Fils <i>Sémillon</i>	9
Languedoc Banyuls Gaby Vial 7 ans Vial Magnères <i>Grenache</i>	9

Vraag naar wijnen buiten de kaart

BOUTEILLE DE VIN BLANC

ELZAS

Riesling Grand Cru 'Pfeiserber' 2017 60
Alphonse Kuentz | *Riesling*

LOIRE

La Calèche Anjou Blanc 2024 42
Domaine des Baumard | *Chenin Blanc*

Muscadet 'Clos de la Lozangère' Sur Lie 2023 47
Famille Paquereau | *Mélon de Bourgogne*

Pouilly Fumé Domaine de Riaux 2024 60
Bertrand Jeannot et Fils | *Sauvignon Blanc*

BOURGOGNE

Mâcon-Péronne Vieilles Vignes 2023 55
Domaine du Bicheron | *Chardonnay*

Bourgogne Aligoté 2023 58
Guilhem et Jean-Hugues Goisot | *Aligoté*

Chablis Premier Cru 'Beuroy' 2023 70
Domaine Thierry et Charles Hamelin | *Chardonnay*

Pouilly-Fuissé Vieilles Vignes 2022 85
Domaine Gils et Jean-Jacques Corsin | *Chardonnay*

BOUTEILLE DE VIN ROUGES

LOIRE

Chinon La Peau de L'Ours 2023 49
Domaine La Marinière | *Cabernet Franc*

BOURGOGNE & BEAUJOLAIS

Beaujolais Nouveau 2025 60
Séléné | *Gamay*

Bourgogne Rouge 2023 75
Bernard Defaix | *Pinot Noir*

Givry Rouge Teppe de Chenèves 2022 105
Domaine François Lump | *Pinot Noir*

RHÔNE & LANGUEDOC

Et si Respirait plus Fort 2024 42
Artisans Partisans | *Grenache*

Cairanne 'Les Travers' Rouge 2024 50
Domaine Brusset | *Grenache, Syrah, Mourvèdre*

Châteauneuf-du-Pape 'Trilogies' 2021 90
Domaine Fontavin | *Grenache, Syrah, Mourvèdre*

BORDEAUX

Bordeaux Supérieur 2019 45
Château Brande-Bergère | *Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon*

St. Émilion Grand Cru Dom. De Peyrelongue 2019 60
La Famille de Malet Roquefort | *Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon*

St. Émilion Grand Cru 2021 75
Clos Cantenac | *Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon*

Vraag naar wijnen buiten de kaart

BIÈRE

BIER VAN DE TAP

Heineken	4
Brand Weizen	5.5
Affligem Blond	6
Wisseltap	<i>vraag bediening</i>

DIGESTIF

Ricard Pastis de Marseille	4.5
St. Germain	6
Chivas Regal 12yrs	9
Adriatico Amaretto	8
Sambuca DiAnisè	8
Grand Marnier	7
Calvados VSOP	8
Martell VS	9
Campari	6
Cointreau	6
Grappa Invecchiata	9
Limoncello	6
Tequila Tecán Reposado	8

MOCKTAILS

Ceder's G&T	10
<i>Ceders Crisp, Indian Tonic water, jeneverbes & munt</i>	
Elderflower Spritz	10.5
<i>0% Mousserende wijn, Soda water, vlierbloesem siroop & limoen</i>	

G&T

Levwater	12.5
<i>Levwater Gin, Indian Tonic water, sinaasappel & kaneel</i>	
Roku	13
<i>Roku Gin, Indian Tonic water, limoen & gember</i>	

SIGNATURE COCKTAILS

Le Rubis Français	13
<i>Vodka, chambord, ananas, lavendel</i>	
Le Jardin d'Hiver	13
<i>Cognac vs, Calvados, honing, kaneel, angostura bitters</i>	
L'Amertume	13
<i>Levwater gin, Campari, st. Germain, limoen</i>	

CLASSIC COCKTAILS

Espresso óf Pornstar Martini	13
Bloody Mary	12
<i>Vodka, tomatensap, citroen, Tabasco & Worcestershire</i>	
Sours	13
<i>Amaretto, Whiskey óf Campari Citroensap, eiwit & angostura bitters</i>	
Dark 'n Stormy	12
<i>Bruine Rum, Ginger Beer, angostura bitters, limoen & munt</i>	
Paloma	12
<i>Tequila Reposado, Grapefruit Soda, limoen, agave & grapefruit</i>	
Negroni	12
<i>Levwater Gin, Campari, Vermouth & sinaasappel schil</i>	
Moscow Mule	12
<i>Vodka, Ginger Beer, limoen, munt</i>	