


Le menu

HUÏTRES & FRUITS DE MER

Huître Le Fernand (1 pièce) Komkommer, pastis, citroen	6.5
Fines de Normandie (1, 6 ou 12) Citraen, sjalottenazijn & zwarte peper	3.6 / 21 / 42
Creuse Zélandaise (1, 6, ou 12) Oester uit Zeeland met citroen & sjalottenazijn	3.6 / 21 / 42
House of Caviar "Baeri Classic" 10 gr Een fijne kaviaar met tonen van kruiden en amandelen. Geserveerd met blini's en crème fraîche	32.5
Crevettes Pelgarnalen met cocktailsaus	14.5
Crabe des Neiges Verse sneeuwkrabbenpoten met citroenmayonaise	24.5
Sélection de Fruits de Mer Selectie van schaal- en schelpdieren: crevettes, oesters, krabbenpoten & schelpjes uit 't seizoen	54.5

PLATEAUX



De plateaus worden geserveerd met vers brood

Apéritif Het beste van onderstaande plateaus gecombineerd	22.5
Fromage Apéritif  Wisselende kaas met brood-ui-crumble & desembrood	16.5
Charcuterie Jambon de Bayonne, saucisse & jambon blanc	18.5
Poisson Gerookte zalmbuik, zacht gegaarde tonijn & gemarineerde frisse sardines	19.5



SCAN FOR THE
ENGLISH MENU

PETITS PLATS À PARTAGER

Tremette aux Herbes  Krokant platbrood uit de Elzas, crème fraîche & groene kruiden	8.5	
Petit Bisque Klein kopje sterke bisque van schaaldieren	7.5	
Oeuf Mayonnaise (3 ou 6) Franse eitjes, ansjovis & truffel   <i>Typisch Frans eitje, mon Dieu zo lekker!</i>	14.5 / 25.5	
Rillettes de Canard Huisgemaakte eendenrillette met toast & tafelzuurtjes	13.5	
Paté Maison Huisgemaakte paté, Dijonmosterd & cornichons	14.5	
Camembert au Four  Camembert uit de oven met broodkruim & gekonfijte knoflook	12.5	
Croquettes Maison Iedere keer een andere huisgemaakte kroket	prix du jour	

LES ENTRÉES

Saumon Mariné Gepekeld en gemarineerde zalm, gepofte tomaat, frisse radijsjes & grove mosterd	17.5
Boudin Noir & Foie Gras Bloedworst op brioche, calvados, foie gras & gebakken appeltjes	22.5
Betterave  Tartaar van rode biet, ingelegde kersen, kastanjes & vinaigrette van bospaddenstoelen	15.5
Cuisses de Grenouilles (3 ou 6) Kikkerbilletjes, knoflook, ansjovis, kappertjesboter & citroen	14.5 / 25.5
Escargots à la Bourguignonne (6 ou 12) Wijngaardslakjes in escargot-kruidenboter	13.5 / 23.5
Steak Tartare Préparé Rauwe runderhaas, aardappelkrokant & brioche   <i>Volgens ons de ultieme klassieker!</i> + House of Caviar "Baeri Classic" 10 gr	18 / 24 + 25

MENU CARTE BLANCHE DU CHEF

12:00 – 15:00

2 gangen 29.5 pp

Surprise-lunchmenu van de chef vanaf 2 personen

Twee aperitiefhapjes & twee hoofdgerechten

■ ■ Geserveerd met heerlijk vers brood

Supplement frites + 5.5

MENU CARTE BLANCHE DU CHEF

TOUTE LA JOURNÉE

3 gangen 52.5 pp

Surprise-menu van de chef vanaf 2 personen

Drie voorgerechten, twee hoofdgerechten & bijgerechten

Kaasplateau i.p.v. zoet dessert + 6.5

LES PLATS PRINCIPAUX

Thon Grillé 23.5

Gegrilde yellowfin-tonijnsteak, lauwwarm geserveerd, olijventapenade & antiboise

Filet de Boeuf Saignant 24.5

Gegrilde runderfilet, pastinaak & truffel-paddenstoelen jus

■ ■ + Foie Gras Grillé + 9.5

■ ■ + Truffe Fraîche + 7.5

Confit de Canard 23.5

Gekonfijte eendenbout, zuurkool & gevogelte-jus

Poireaux à la Hollandaise 19.5

Gekonfijte prei, hollandaise, mosterd & kervel

Flétan 26.5

Op de huid gebakken heilbot, prei, vanille & een saus van Vin Jaune

■ ■ We vissen niet naar complimentjes, maar dit gerecht is héérlijk

Sanglier 22.5

Gegrilde zwijnhaas, gekarameliseerde witlof, gestoofd peertje & kruidige wildjus.

■ ■ + Foie Gras Grillé + 9.5

■ ■ + Truffe Fraîche + 7.5

SUPLÉMENTS

Frites aux Herbes de Provence 5.5

Franse frietjes, provençaalse kruiden & huisgemaakte zure mayonaise

■ ■ De lekkerste frites van de stad...

Salade Le Fernand 6.5

Groene salade, frizure sjalotjes & zilveruitjes

Haricots Verts au Beurre Café de Paris 7

Groene boontjes in Parijse boter

Champignons a la Bourguignonne 9.5

Een nieuwe kijk op een klassieker uit de Bourgogne

House of Caviar "Baeri Classic" 10 gr 25

Blikje bijzonder fijne kaviaar, tonen van kruiden & amandelen

■ ■ Lekker bij elk gerecht!

LES DESSERTS

Macarons 6 pièces 9.5

Luchtige, ronde koekjes met zachte vulling

Petite Tarte Citron 9.5

Fris taartje met lemon curd & meringue

Crème Brûlée 7.5

Dé Franse klassieker onder de desserts

Plateau de Fromages 17.5

Franse digestiefkazen, confituur & desembrood

Pain Perdu avec Glace à la Vanille 9.5

Warm wentelteefje van brioche & vanille-ijs

VINS DOUX

Pineau de Charentes 7.5

Sauternes 7.5

Pommeau de Normandie 7.5

Lillet Rouge ou Blanc 7.5

Ratafia Champenois 8

Een echte allemansvriend





Le Fernand

CAFÉ MANGER

STENENBRUG 6
6211 HP MAASTRICHT

+31 43 852 8952
INFO@LEFERNAND.NL

SHARE YOUR MOMENTS ON INSTAGRAM
TAGUEZ NOUS SUR INSTAGRAM
@LEFERNANDCAFEMANGER

DESIGN BY
ONWERPBUREAU NOIR