



# Le Fernand

café manger



<b>HUÎTRES &amp; FRUITS DE MER</b>	12:00-23:00
<b>Fines de Claires</b> .....18.5 / 35.- <i>Elegant en tintelend uit Normandië</i>	6 ou 12 Huïters
<b>Huîtres du Jour</b> .....prix du jour <i>par pièce</i>	
<b>Crevettes</b> .....12.8 <i>Pelgarnalen met remouladesaus</i>	
<b>Crabe des Neiges</b> .....17.8 <i>Stevige, rijke en verse sneeuwkrab</i>	
<b>Petite Sélection de Fruits de Mer</b> .....26.8 <i>Selectie van schaal- en schelpdieren</i>	
■ Om er meteen een feestje van te maken! <b>+ Crabe des Neiges</b> .....+ 5.8 <i>Als supplement bij de Fruits de Mer</i>	
<b>FORMULE DÉJEUNER À DEUX PLATS</b> 18.5 pp DÉJEUNER 12:00-16:00 ■ 2 gangen voor 2 personen – lunchmenu Voor de perfecte lunch met z'n tweetjes	
<b>PETIT PLATS À PARTAGER</b>	12:00-23:00
<b>Olives Provençales</b> .....5.8 <i>Selectie van olijven uit de Provence</i>	✓
<b>Trempe aux Herbes</b> .....7.8 <i>Krokant platbrood uit de Elzas met Normandische crème fraîche</i>	✓
<b>Paté Maison</b> .....prix du jour <i>Huisgemaakte paté of terrine met chutney</i>	
<b>Jambon de Bayonne</b> .....12.8 <i>Luchtgedroogde en gezouten ham uit de Franse havenstad Bayonne</i>	
<b>Camembert au Four</b> .....11.8 <i>Camembert uit de oven met vijgen en walnoten</i>	✓

<b>Rillettes Maison</b> .....7.8 <i>Wisselende huisgemaakte rillette met ingelegde groenten</i>	
■ De chef bepaalt per dag de lekkerste	
<b>Croquettes Maison</b> .....prix du jour <i>ledere keer andere huisgemaakte kroketjes</i>	
<b>PLATEAUX</b>	
<b>Apéritif</b> .....15.8 <i>Verskillende hapjes om te borrelen</i>	
<b>Charcuterie</b> .....15.8 <i>Selectie van mooie Franse vleeswaren</i>	
<b>Fromages</b> .....14.8 <i>3 Franse aperitiefkazen met confituur en druiven</i>	✓
<b>LES ENTRÉES</b> 12:00 - 23:00	
<b>Steak Tartare Préparé</b> .....14.8 <i>Rauwe runderhaas, zwarte knoflookcème en gepekeld mosterdzaad</i>	
<b>Foie Gras</b> .....14.8 <i>Huisgemaakte eendenleverterrine met chutney, notencrumble en brioche</i>	
<b>Ris d'Agneau</b> .....14.8 <i>Gebakken lamszwezerik met jus de veau, veldsla en geroosterde amandel</i>	
<b>Cuisses de Grenouilles Persillées</b> .....12.8 <i>Kikkerbiljetjes met peterselie, knoflook en citroen</i>	
<b>Escargots à la Bourguignonne</b> .....11.8 / 22.- <i>6 of 12 wijngaardslakjes in kruidenboter</i>	
<b>Coquilles St. Jacques &amp; Lard</b> .....15.8 <i>Gebakken coquilles met gelakt buikspek en karnemelkvinaigrette</i>	

<b>MENU CARTE BLANCHE DU CHEF</b> 38.- pp ■ 3 gangen voor 2 personen – dinermenu Geef de chef carte blanche voor een ultieme verrassing Kaasplateau als dessert + 5.8	
<b>LES PLATS PRINCIPAUX</b>	
<b>Steak de Thon</b> .....19.8 <i>Gegrilde tonijnsteak met antiboise en olijvenrumble</i>	
<b>Filet de Boeuf</b> .....18.8 <i>Wisselende steak met rode wijnsaus en krokante aardappel</i>	
<b>Poitrine d'Agneau</b> .....16.8 <i>Lamsborstrolade met eigen jus, croûtons en wortelgarnituur</i>	
<b>Confit de Canard</b> .....18.8 <i>Gekonfijte eendenbout met groene boontjes, geroosterde tuinbonen en citroen-tijmjus</i>	
<b>Steak de Choux-fleur</b> .....14.8 <i>Gegrilde bloemkool met crème en frisse bloemkoolsalade</i>	✓
■ Vegetarisch en verschrikkelijk lekker	
<b>Filet de Cabillaud</b> .....18.8 <i>Gegrilde kabeljauw met beurre blanc en ingelegde rettich</i>	
<b>VÉGÉTARIEN</b>	
WIL JE GRAAG EEN VEGETARISCH MENU? DAN STELLEN WE GRAAG IETS VOOR JE SAMEN!	
■ een van onze specialiteiten	
✓ vegetarisch	
<i>Allergie en / of dieetwens? Overleg het met ons! Verschillende gerechten zijn ook in een vegetarische optie mogelijk. We bespreken het graag met je.</i>	

<b>SUPPLÉMENTS</b>		✓
<b>Frites aux Herbes de Provence</b> .....4.2 <i>Franse frietjes met provenciale kruiden en remouladesaus</i>		
■ De lekkerste frites van de stad...		
<b>Salade du Jour</b> .....4.2 <i>Frisse salade van de dag met vinaigrette</i>		
<b>Haricots Verts au 'Beurre de Paris'</b> .....5.8 <i>In kruidenboter</i>		
<b>Croquettes de Champignons</b> .....6.8 <i>Champignonkroketjes</i>		
<b>Légumes au Four</b> .....7.2 <i>Warme seizoensgroenten</i>		
<b>LES DESSERTS</b>		✓
<b>Macarons 5 pièces</b> .....7.2 <i>Luchtige en ronde koekjes met zachte vulling</i>		
<b>Mille-Feuilles</b> .....8.2 <i>Wel duizend laagjes zo lekker, van Pâtisserie Royale</i>		
<b>Glace du Jour</b> .....8.2 <i>Het lekkerste ijsje van de chef</i>		
<b>Crème Brûlée</b> .....7.8 <i>Dé Franse klassieker onder de desserts</i>		
<b>Fromages</b> .....14.8 <i>3 Franse digestiefkazen met confituur en druiven</i>		



# carte des vins

## LES MOUSSEUX

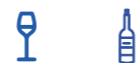


- Domaine Cady, AOC Crémant de Loire** ..... 8.5 ..... 42.5  
Chenin Blanc et Chardonnay
- AR Lenoble, Brut Intense, AOC Champagne** ..... 12.5 ..... 72.5  
Chardonnay, Pinot Noir et Pinot Meunier
- François Vallois, Blanc de Blancs, AOC Champagne** ..... 85.-  
Chardonnay

## LES BLANCS

- Domaine la Pelissière, AOC Bergerac** ..... 4.9 ..... 24.-  
Sauvignon Blanc et Semillon  
*Fris - droog - fruitig*
- Cave de Montagnac, Mare Nostrum, AOP Picpoul de Pinet** ..... 6.5 ..... 32.5  
Picpoul de Pinet  
*Strak - bittertje - zilt*
- Domaine Cazes, Le Canon de Maréchal, AOP Languedoc** ..... 5.5 ..... 28.-  
Muscat et Viognier  
*Kracht - rond - vol*
- Domaine Lavallée, AOP Bourgogne** ..... 7.5 ..... 36.5  
Aligoté  
*Elegant - fris - aromatisch*
- Terre Noble, IGP Pays d'Oc** ..... 5.5 ..... 28.-  
Chardonnay  
*Romig - rond - boter*
- Famille Perrin, Luberon, AOC Côtes du Rhône** ..... 5.8 ..... 29.-  
Grenache Blanc, Viognier et Marsanne  
*Kruidig - pit - stevig*
- LOIRE**
- Château de Fontaine-Audon, AOC Sancerre** ..... 47.5  
Sauvignon Blanc  
*Ziltig - droog - vuursteen*
- Langlois-Château, AOC Pouilly-Fumé** ..... 47.5  
Sauvignon Blanc  
*Mineraal - rijk - krijt*
- Domaine Cady, Cheninsolite, AOC Anjou Blanc** ..... 51.5  
Chenin Blanc  
*Rijp - bloemig - lef*

## ALSACE



- Domaine René Muré, Les Iris, AOC Alsace** ..... 38.5  
Pinot Blanc  
*Rond - pitvruchten - mondvullend*
- Domaine Bernard Schneider, AOC Alsace** ..... 35.5  
Pinot Gris  
*Romig - fluweelzacht - fruitig*
- Domaine Barmes-Buecher, Rosenberg, AOC Alsace** ..... 54.5  
Riesling  
*Gekonfijt fruit - complex - gul*

## RHÔNE

- Domaine du Murinais, Cuvée Marine, AOP Crozes Hermitage** ..... 58.5  
Rousanne et Marsanne  
*Bergamot - kleine bitter - rond*
- Coudoulet de Beaucastel, AOC Côtes du Rhône** ..... 67.5  
Bourboulenc, Marsanne, Viognier et Clairette  
*Krachtig - elegant - floraal*

## BOURGOGNE

- Domaine Garniers et Fils, AOC Chablis** ..... 57.5  
Chardonnay  
*Mineraal - krijt - strak*
- Domaine Chanson, AOC Mâcon-Villages** ..... 43.5  
Chardonnay  
*Fijn - fris - strak*
- Domaine Croix Senaillet, AOC Saint Veran** ..... 42.5  
Chardonnay  
*Aromatisch - hout - verfijnd*
- Domaine Chanson, AOC Rully** ..... 57.5  
Chardonnay  
*Delicaat - citrus - bloemen*
- Domaine Eric Forest, l'Ame Forest, AOP Pouilly-Fuissé** ..... 74.5  
Chardonnay  
*Aromatisch - acasia - romig*

## LE SUD

- Domaine Cazes, Les Clos de Paulilles, AC Collioure** ..... 52.5  
Grenache Blanc et Grenache Gris  
*Mineraal - peer - medicinaal*
- Château Salettes, AC Provence** ..... 54.5  
Vermentino, Marsanne, Viognier et Ugni Blanc  
*Krachtig - witte bloemen - gebalanceerd*
- Domaine la Croix Gratiot, Les Zazous, AC Languedoc** ..... 37.5  
Picpoul et Roussanne  
*Strak - kruiden - fluweel*

## LES ROUGES



- Vignobles Cazal Viel, Selection, Vin de France** ..... 4.9 ..... 24.-  
Merlot, Syrah, Grenache et Carignan  
*Zacht - licht - rood fruit*
- Laurent Miquel, IGP Pays d'Oc** ..... 5.5 ..... 28.-  
Cabernet Sauvignon  
*Verfijnd - kruidig - bramen*
- Domaine de Coussan, IGP Côtes de Thongue** ..... 7.- ..... 35.-  
Syrah et Grenache Noir  
*Elegant - intens - blauwe bessen*
- Famille Aydie, Aydie l'Origine, AOP Madiran** ..... 5.5 ..... 28.-  
Tannat et Cabernet Sauvignon  
*Krachtig - tanines - vol*
- Dourthe No. 1, AC Bordeaux** ..... 7.- ..... 35.-  
Merlot et Cabernet Sauvignon  
*Afgerond - kersen - stevig*
- LOIRE**
- Pascal & Béatrice Lambert, Les Terrasses, AOC Chinon** ..... 43.5  
Cabernet Franc  
*Droog - rood fruit - klassiek*
- Daniel Chotard, Sancerre AOC** ..... 49.5  
Pinot Noir  
*Jeugdijg - bessen - vierbloesem*
- RHÔNE**
- Domaine Ogier, l'Oriental, AOC Crozes Hermitage** ..... 39.5  
Syrah et Grenache  
*Vol - afgerond - rijk*
- Coudoulet de Beaucastel, AOC Côtes du Rhone** ..... 57.5  
Grenache, Syrah, Mourvèdre et Cinsault  
*Pruim - aards - stevig hout*
- SUD-OUEST**
- Domaine de Dauliac, Nu Côt, AOC Cahors** ..... 36.5  
Malbec  
*Rijk - donker fruit - stevig*
- Famille Laplace au Château d'Aydie, Odé d'Aydie, AOC Madiran** ..... 39.5  
Tannat  
*Krachtig - zwart fruit - tanines*

## BEAUJOLAIS



- Château Thivin, Les Sept Vignes, AOC de Côtes de Brouilly** ..... 46.-  
Gamay  
*Fruitig - klassiek - licht*

## BOURGOGNE

- Domaine Chanzy, Gravières, AOC Santenay 1<sup>er</sup> Cru** ..... 94.5  
Pinot Noir  
*Hout - fluweel - zacht*
- Domaine Chanson, AOC Givry** ..... 67.5  
Pinot Noir  
*Aards - elegant - terroir*

## LE SUD

- Château la Lancyre, Cuvée Vieilles Vignes, AOC Pic Saint Loup** ..... 48.5  
Grenache  
*Vanille - tabak - filou*

## BORDEAUX

- Château Maison Blanche, AOC Montagne Saint-Emilion** ..... 72.5  
Merlot et Cabernet Franc  
*Tanines - donker fruit - specerijen*

## LES ROSÉS

- Côté Soleil, Vin de France** ..... 4.9 ..... 24.-  
Syrah  
*Zomers - kruidig - licht*
- Domaine Tempier, AOC Bandol** ..... 57.5  
Carignan, Cinsault, Mourvedre  
*Stevig - zwart fruit - rijk*