

DEPUIS
2016



Le Fernand

J'AI LA PÊCHE
CE SOIR.
ON SORT?



HUÏTRES & FRUITS DE MER

12:00-23:00

Fines de Claires <i>Elegante en tintelende oester uit Normandie</i>	19.8 / 37.- <small>6 ou 12 huïters</small>
Dégustation d'Huître <i>Proeverij van oesters</i>	25 / 47.- <small>6 ou 12 huïters</small>
Huître du Jour <i>Oester van het seizoen</i>	prix du jour
Petit Bisque <i>Klein kopje stevige garnalennisque</i>	6.8
Crevettes <i>Pelgarnalen met remouladesaus</i>	12.8
Crab Tourteau <i>Verse, rijke en stevige Noordzeekrabscharen</i>	17.8
Sélection de Fruits de Mer <i>Selectie van schaal- en schelpdieren</i>	26.8
+ Crab Tourteau <i>Noordzeekrabscharen als supplement bij de Fruits de Mer</i>	+ 7.8

FORMULE DÉJEUNER À DEUX PLATS

19.8 PP

12:00 - 15:00

2 gangen - surprise van de chef - voor 2 personen
Dit is de perfecte lunch!

PLATEAUX

Apéritif <i>Allerlei lekkers van de verschillende plateaus gecombineerd</i>	16.8
Charcuterie <i>Selectie van mooie Franse vleeswaren</i>	16.8
Jambon de Bayonne <i>Luchtgedroogde ham uit de Franse havenstad Bayonne</i>	13.8
Fromages <i>3 Franse aperitiefkazen met confituur en druiven</i>	15.8 ✔

PETIT PLATS À PARTAGER

Olives Provençales <i>Selectie van olijven uit de Provence</i>	5.8 ✔
Trempelette aux Herbes <i>Krokant platbrood uit de Elzas met Normandische crème fraîche</i>	7.8 ✔
Paté Maison <i>Huisgemaakte paté of terrine met chutney</i>	11.8
Camembert au Four <i>Camembert uit de oven met vijgen en walnoten</i>	11.8 ✔
Rillettes de Canard <i>Cekonfijte eend met cornichons en kapperappel</i>	8.8
Croquettes Maison <i>Iedere keer andere huisgemaakte kroketjes</i>	prix du jour

LES ENTRÉES

Oeuf Farci <i>Gevulde eitjes met ingelegde forelkuit en geschaafde foie gras</i>	13.8
Steak Tartare Préparé <i>Rauwe runderhaas, krokante aardappel en sauce préparé</i>	15.8
Foie Gras <i>Huisgemaakte eendenleverterrine met chutney, notencrumble en brioche</i>	16.8
Champignons à l'Escargot <i>Vegetarische variant op het klassieke Franse slakkengericht</i>	11.8 ✔
Cuisses de Grenouilles Persillées <i>Kikkerbiljetjes met peterselie, knoflook en citroen</i>	12.8
Escargots à la Bourguignonne <i>6 of 12 wijngaardslakjes in kruidenboter</i>	12.8 / 23.8
Coquilles St. Jacques & Lard <i>Gebakken coquilles met gelakt buikspek, bisque-vinaigrette en rettich</i>	15.8

MENU CARTE BLANCHE DU CHEF

39.8 pp

12:00 - 23:00

3 gangen voor 2 personen - dinermenu
Geef de chef carte blanche voor een ultieme verrassing
Kaasplateau als dessert + 5.8

LES PLATS PRINCIPAUX

Steak de Thon <i>Gegrilde tonijnsteak met antiboise en olijvenrumble</i>	20.8
Filet de Boeuf <i>Gegrilde runderfilet met jus de veau en pastinaak</i>	18.8
Suprême de Pintade <i>Zachtgegaarde parelhoen met linzen en dragonsaus</i>	17.8
Confit de Canard & Choucroute <i>Gekonfijte eendenbout met zuurkool, spekjes en citroen-tijmjus</i>	19.8
Choux Farci <i>Gevulde kool met beurre blanc van bospaddenstoelen, camembert en walnoot</i>	14.8 ✔
Filet de Cabillaud <i>Gegrilde kabeljauw met rodewijnsaus en gesmoorde prei</i>	19.8

■ een van onze specialiteiten
✔ vegetarisch

SUPPLÉMENTS

Frites aux Herbes de Provence <i>Franse frietjes met provençalse kruiden en remouladesaus</i>	4.2
Salade du Jour <i>Frisse salade van de dag met vinaigrette</i>	5.2
Haricots Verts au 'Beurre de Paris' <i>In kruidenboter</i>	5.8
Légumes au Four <i>Gepofte seizoensgroenten</i>	7.2

LES DESSERTS

Macarons 5 pièces <i>Luchtige en ronde koekjes met zachte vulling</i>	7.2
Éclair au Chocolat <i>Banketbakkersroom in soes met een laagje chocolade</i>	8.2
Bouchée aux Pommes et Caramel <i>Pasteitje met gecarameliseerde appel en walnootjes</i>	9.2
Crème Brûlée <i>Dé Franse klassieker onder de desserts</i>	7.8
Fromages <i>3 Franse digestiefkazen met confituur en druiven</i>	15.8

Allergie en / of dieetwens? Overleg het met ons! Verschillende gerechten zijn ook in een vegetarische optie mogelijk. We bespreken het graag met je.

DE PLATEAUX WORDEN GESERVEERD MET VERS BROOD

TU NE VEUX PAS BOIRE
QUELQUE CHOSE
D'ABORD?



OP ZOEK NAAR IETS BIJZONDERS?
Voor speciale momenten bewaart de
sommelier ook een aparte collectie
wijnen. Seizoensgebonden of juist
met een bijzonder verhaal...
Vraag de sommelier naar het aanbod.
.....

carte des vins

LES MOUSSEUX

Domaine Cady,
AOC Crémant de Loire
Chenin Blanc et Chardonnay

9.5 47.5

AR Lenoble, Brut Intense,
AOC Champagne
Chardonnay, Pinot Noir et Pinot Meunier

12.5 72.5

Champagne Vranken, Cuvée Diamant
Blanc de Blancs
Chardonnay

120.-

LES BLANCS

Domaine la Pelissière, AOC Bergerac
Sauvignon Blanc et Semillon
Fris - droog - fruitig

4.9 24.-

Cave de Montagnac, Mare Nostrum,
AOP Picpoul de Pinet
Picpoul de Pinet
Strak - bittertje - zilt

6.5 32.5

Domaine René Muré, Les Iris, AOC Alsace
Pinot Blanc
Rond - pitvruchten - mondvollend

8.- 39.-

Domaine Cazes, Le Canon de Maréchal,
AOP Languedoc
Muscat et Viognier
Kracht - rond - vol

5.8 29.-

Terre Noble, IGP Pays d'Oc
Chardonnay
Romig - rond - boter

5.5 28.-

Famille Perrin, Luberon, AOC Côtes du Rhône
Grenache Blanc, Viognier et Marsanne
Kruidig - pit - stevig

5.8 29.-

LOIRE

Château de Fontaine-Audon, AOC Sancerre
Sauvignon Blanc
Ziltig - droog - vuursteen

47.5

Serge Daguenau & Filles, AOC Pouilly-Fumé
Sauvignon Blanc
Mineraal - rijk - krijt

55.-

Domaine Cady, Cheninsolite, AOC Anjou Blanc
Chenin Blanc
Rijp - bloemig - lef

51.5

ALSACE

Domaine Bernard Schneider, AOC Alsace
Pinot Gris
Romig - fluweelzacht - fruitig

35.5

Domaine Barmes-Buecher, Rosenberg, AOC Alsace
Riesling
Gekonfijt fruit - complex - gul

54.5

RHÔNE

Domaine du Murinais, Cuvée Marine, AOP Crozes Hermitage
Rousanne et Marsanne
Bergamot - kleine bitter - rond

58.5

Coudoulet de Beaucastel, AOC Côtes du Rhône
Bourboulenc, Marsanne, Viognier et Clairette
Krachtig - elegant - floraal

67.5

BOURGOGNE

Domaine Lavallée, AOP Bourgogne
Aligoté
Elegant - fris - aromatisch

43.-

Domaine Jean Collet & Fils, Chablis AC
Chardonnay
Rijk - mineraal - sappig

57.5

Domaine Chanson, AOC Mâcon-Villages
Chardonnay
Fijn - fris - strak

45.-

Domaine Croix Senaillet, AOC Saint Veran
Chardonnay
Aromatisch - hout - verfijnd

45.-

Domaine Chanson, AOC Rully
Chardonnay
Delicaat - citrus - bloemen

57.5

Domaine Eric Forest, l'Ame Forest, AOP Pouilly-Fuissé
Chardonnay
Aromatisch - acasia - romig

74.5

LE SUD

Domaine Cazes, Les Clos de Paulilles, AC Collioure
Grenache Blanc et Grenache Gris
Mineraal - peer - medicinaal

52.5

Château Salettes, AC Provence
Vermentino, Marsanne, Viognier et Ugni Blanc
Krachtig - witte bloemen - gebalanceerd

54.5

Domaine la Croix Gratiot, Les Zazous, AC Languedoc
Picpoul et Roussanne
Strak - kruiden - fluweel

38.-

LES ROUGES

Vignobles Cazal Viel, Selection, Vin de France
Merlot, Syrah, Grenache et Carignan
Zacht - licht - rood fruit

4.9 24.-

Laurent Miquel, IGP Pays d'Oc
Cabernet Sauvignon
Verfijnd - kruidig - bramen

5.5 28.-

Domaine de Coussan, IGP Côtes de Thongue
Syrah et Grenache Noir
Elegant - intens - blauwe bessen

7.- 35.-

Famille Laplace Les 2 Vaches Rouges
Tannat
Sappig - tannines - donkerpaars

5.8 29.-

Dourthe No. 1, AC Bordeaux
Merlot et Cabernet Sauvignon
Afgerond - kersen - stevig

7.- 35.-

LOIRE

Pascal & Béatrice Lambert, Les Terrasses, AOC Chinon
Cabernet Franc
Droog - rood fruit - klassiek

45.5

Daniel Chotard, Sancerre AOC
Pinot Noir
Jeugdijg - bessen - vlierbloesem

49.5

RHÔNE

Domaine Ogier, l'Oriental, AOC Crozes Hermitage
Syrah et Grenache
Vol - afgerond - rijk

39.5

Coudoulet de Beaucastel, AOC Côtes du Rhone
Grenache, Syrah, Mourvèdre et Cinsault
Pruim - aards - stevig hout

57.5

Domaine de la Janasse, Châteauneuf-Du-Pape AC
Grenache, Syrah et Mourvèdre
Zwart - intens - steen

107.-

SUD-OUEST

Domaine de Dauliac, Nu Côt, AOC Cahors
Malbec
Rijk - donker fruit - stevig

36.5

Famille Laplace au Château d'Aydie,
Odé d'Aydie, AOC Madiran
Tannat
Krachtig - zwart fruit - tannines

39.5

BEAUJOLAIS

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

46.-

BOURGOGNE

Domaine Chanzly, Gravières, AOC Santenay 1^{er} Cru
Pinot Noir
Hout - fluweel - zacht

94.5

Domaine Chanson, AOC Givry
Pinot Noir
Aards - elegant - terroir

67.5

LE SUD

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

48.5

BORDEAUX

Château le Cros, St. Emilion Grand Cru
Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon et Malbec
Klei - elegante tannines - zwarte bes

48.-

Château Haut Batailley, Pauillac AC Verso
Merlot, Cabernet Sauvignon et Petit Verdot
Gruanaatrood - complex - anijs & peper

78.-

Château Sociando-Mallet, Haut Médoc AC
Cabernet Sauvignon, Merlot et Cabernet Franc
Donkerpaars - rijpe tannines - cassisfruit

98.-

Château Rouget, Pomerol AC
Cabernet Franc et Merlot
Eiken - tabak - chocolade

108.-

LES ROSÉS

Côté Soleil, Vin de France
Syrah
Zomers - kruidig - licht

4.9 24.-

Domaine Tempier, AOC Bandol
Carignan, Cinsault et Mourvèdre
Stevig - zwart fruit - rijk

57.5

Château de Giscours, Margaux AC
Cabernet Sauvignon
Zeldzaam - bosfruit & citrus - droog

112.-