

DEPUIS
2016



Le Fernand

JE T'AIME
MOI
NON
PLUS

HUÏTRES & FRUITS DE MER

12:00-23:00

Fines de Claires

Elegante en tintelende oester uit Normandië

Dégustation d'Huître

Proeverij van oesters

Huître du Jour

Oester van het seizoen

Petit Bisque

Klein kopje stevige garnalenbisque

Crevettes

Pelgarnalen met remouladesaus

Crab Tourteau

Verse, rijke en stevige Noordzeekrabscharen

Sélection de Fruits de Mer

Selectie van schaal- en schelpdieren

🇫🇷 + Crab Tourteau + 7.8

Noordzeekrabscharen als supplement bij de Fruits de Mer

FORMULE DÉJEUNER À DEUX PLATS

19.8 pp

12:00 - 15:00

2 gangen - lunchmenu - voor 2 personen

Dit is de perfecte lunch!

PLATEAUX

Apéritif 16.8

Allerlei lekkers van de verschillende plateaus gecombineerd

Charcuterie 16.8

Selectie van mooie Franse vleeswaren

Jambon de Bayonne 13.8

Luchtgedroogde ham uit de Franse havenstad Bayonne

Fromages 15.8

3 Franse aperitiefkazen met confituur en druiven

Poisson Fumé 19.8

Een plateautje gerookte vis

🇫🇷 Een lekker vetje en een nog lekkerder zuurtje

PETIT PLATS À PARTAGER

Olives Provençales 5.8

Selectie van olijven uit de Provence

Tremette aux Herbes 8.8

Krokant platbrood uit de Elzas met Normandische crème fraîche

Paté Maison 11.8

Huisgemaakte paté of terrine met chutney

🇫🇷 Specialiteit van de chef

Camembert au Four 11.8

Camembert uit de oven met vijgen en walnoten

Rillettes de Canard 9.8

Cekonfijte eend met cornichons en kapperappel

Croquettes Maison

ledere keer andere huisgemaakte kroketjes

5.8

8.8

11.8

11.8

9.8

prix du jour

LES ENTRÉES

Oeuf Farci 13.8

Gevulde eitjes met ingelegde forelkuit en geschaafde foie gras

🇫🇷 Zo lekker was een eitje nog nooit

Foie Gras 17.8

Huisgemaakte eendenleverterrine met rodewijnvinaigrette, gedroogde vijgen en brioche

Champignons à l'Escargot 11.8

Vegetarische variant op het klassieke Franse slakkengerecht

Cuisses de Grenouilles Persillées 12.8

Kikkerbiljetjes in de boter met peterselie en knoflook

Escargots à la Bourguignonne 12.8 / 23.8

6 of 12 wijngaardslakjes in escargot-kruidentoter

Coquilles St. Jacques & Lard 15.8

Gebrande coquilles met gelakt buikspek, bisque-vinaigrette en rettich

MENU CARTE BLANCHE DU CHEF

39.8 pp

12:00 - 23:00

3 gangen - surprise van de chef - voor 2 personen

Geef de chef carte blanche voor een ultieme verrassing

Kaasplateau als dessert + 5.8

LES PLATS PRINCIPAUX

Steak de Thon 20.8

Gegrilde tonijnsteak met antiboise en olijvenrumble

Filet de Boeuf 19.8

Gegrilde runderfilet met jus de veau en pastinaak

Cuisse de Poulet 16.8

Zachtgegaarde kippendijen met in spek gebakken spruiten en lavendelsaus

Steak Tartare 19.8

Rauwe runderhaas, krokante aardappel en sauce préparé

Confit de Canard 19.8

Gekonfijte eendenbout met geroosterde knoflook en citroen-tijmjus

🇫🇷 Het hoogtepunt van dit seizoen

Palets de Céleri-rave 14.8

Vegetarische 'coquilles' met kappertjes-dragonboter en hazelnoten

🇫🇷 Vegetarisch en verschrikkelijk lekker

Filet de Cabillaud 19.8

Gegrilde kabeljauw met venkel-beurre blanc en spinazie

🇫🇷 een van onze specialiteiten

🌱 vegetarisch

SUPPLÉMENTS

Frites aux Herbes de Provence 4.5

Franse frietjes met provençaalse kruiden en remouladesaus

🇫🇷 De lekkerste frites van de stad...

Salade du Jour 5.5

Frisse salade van de dag met vinaigrette

Haricots Verts au 'Beurre de Paris' 6.-

In kruidenboter

Légumes au Four 7.5

Gepofte seizoensgroenten

LES DESSERTS

Macarons 5 pièces 7.5

Luchtige en ronde koekjes met zachte vulling

Éclair au Chocolat 8.5

Banketbakkersroom in soes met een laagje chocolade

Petit Tarte Frangipane 9.2

Kersencoulis en vanille-ijs

Crème Brûlée 7.8

Dé Franse klassieker onder de desserts

🇫🇷 Huisgemaakt door onze chef

Fromages 15.8

3 Franse digestiefkazen met confituur en druiven

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



carte des vins

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

<p>LES MOUSSEUX Domaine Cady, AOC Crémant de Loire Chenin Blanc et Chardonnay</p> <p>AR Lenoble, Brut Intense, AOC Champagne Chardonnay, Pinot Noir et Pinot Meunier</p> <p>Champagne Vranken, Cuvée Diamant Blanc de Blancs Chardonnay</p> <p>LES BLANCS Domaine la Pelissière, AOC Bergerac Sauvignon Blanc et Semillon Fris - droog - fruitig</p> <p>Cave de Montagnac, Mare Nostrum, AOP Picpoul de Pinet Picpoul de Pinet Strak - bittertje - zilt</p> <p>Domaine René Muré, Les Iris, AOC Alsace Pinot Blanc Rond - pitvruchten - mondvollend</p> <p>Domaine Cazes, Le Canon de Maréchal, AOP Languedoc Muscat et Viognier Kracht - rond - vol</p> <p>Terre Noble, IGP Pays d'Oc Chardonnay Romig - rond - boter</p> <p>Famille Perrin, Luberon, AOC Côtes du Rhône Grenache Blanc, Viognier et Marsanne Kruidig - pit - stevig</p> <p>LOIRE Château de Fontaine-Audon, AOC Sancerre Sauvignon Blanc Ziltig - droog - vuursteen</p> <p>Serge Dagueneau & Filles, AOC Pouilly-Fumé Sauvignon Blanc Mineraal - rijk - krijt</p> <p>Domaine Cady, Cheninsolite, AOC Anjou Blanc Chenin Blanc Rijp - bloemig - lef</p>	<p>ALSACE Domaine Bernard Schneider, AOC Alsace Pinot Gris Romig - fluweelzacht - fruitig</p> <p>Domaine Barmes-Buecher, Rosenberg, AOC Alsace Riesling Gekonijt fruit - complex - gul</p> <p>RHÔNE Domaine du Murinais, Cuvée Marine, AOP Crozes Hermitage Rousanne et Marsanne Bergamot - kleine bitter - rond</p> <p>Coudoulet de Beaucastel, AOC Côtes du Rhône Bourboulenc, Marsanne, Viognier et Clairette Krachtig - elegant - floraal</p> <p>BOURGOGNE Domaine Lavallée, AOP Bourgogne Aligoté Elegant - fris - aromatisch</p> <p>Domaine Jean Collet & Fils, Chablis AC Chardonnay Rijk - mineraal - sappig</p> <p>Domaine Chanson, AOC Mâcon-Villages Chardonnay Fijn - fris - strak</p> <p>Domaine Croix Senaillet, AOC Saint Veran Chardonnay Aromatisch - hout - verfijnd</p> <p>Domaine Eric Forest, l'Ame Forest, AOP Pouilly-Fuissé Chardonnay Aromatisch - acasia - romig</p> <p>LE SUD Domaine Cazes, Les Clos de Paulilles, AC Collioure Grenache Blanc et Grenache Gris Mineraal - peer - medicinaal</p> <p>Château Salettes, AC Provence Vermentino, Marsanne, Viognier et Ugni Blanc Krachtig - witte bloemen - gebalanceerd</p> <p>Domaine la Croix Gratiot, Les Zazous, AC Languedoc Picpoul et Roussanne Strak - kruiden - fluweel</p>	<p>LES ROUGES Vignobles Cazal Viel, Selection, Vin de France Merlot, Syrah, Grenache et Carignan Zacht - licht - rood fruit</p> <p>Laurent Miquel, IGP Pays d'Oc Cabernet Sauvignon Verfijnd - kruidig - bramen</p> <p>Domaine de Coussan, IGP Côtes de Thongue Syrah et Grenache Noir Elegant - intens - blauwe bessen</p> <p>Famille Laplace Les 2 Vaches Rouges Tannat Sappig - tannines - donkerpaars</p> <p>Dourthe No. 1, AC Bordeaux Merlot et Cabernet Sauvignon Afgerond - kersen - stevig</p> <p>LOIRE Pascal & Béatrice Lambert, Les Terrasses, AOC Chinon Cabernet Franc Droog - rood fruit - klassiek</p> <p>Daniel Chotard, Sancerre AOC Pinot Noir Jeugdijg - bessen - vlierbloesem</p> <p>RHÔNE Domaine Ogier, l'Oriental, AOC Crozes Hermitage Syrah et Grenache Vol - afgerond - rijk</p> <p>Coudoulet de Beaucastel, AOC Côtes du Rhone Grenache, Syrah, Mourvèdre et Cinsault Pruim - aards - stevig hout</p> <p>Domaine de la Janasse, Châteauneuf-Du-Pape AC Grenache, Syrah et Mourvèdre Zwart - intens - steen</p> <p>SUD-OUEST Domaine de Dauliac, Nu Côt, AOC Cahors Malbec Rijk - donker fruit - stevig</p> <p>Famille Laplace au Château d'Aydie, Odé d'Aydie, AOC Madiran Tannat Krachtig - zwart fruit - tannines</p>	<p>BEAUJOLAIS Château Thivin, Les Sept Vignes, AOC de Côtes de Brouilly Gamay Fruitig - klassiek - licht</p> <p>BOURGOGNE Domaine Chanzy, Gravières, AOC Santenay 1^{er} Cru Pinot Noir Hout - fluweel - zacht</p> <p>Parize père et Fils, Givry 1^{er} Cru Pinot Noir Aards - elegant - terroir</p> <p>LE SUD Château la Lancyre, Cuvée Vieilles Vignes, AOC Pic Saint Loup Grenache Vanille - tabak - filou</p> <p>BORDEAUX Château le Cros, St. Emilion Grand Cru Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon et Malbec Klei - elegante tannines - zwarte bes</p> <p>Château Haut Batailley, Pauillac AC Verso Merlot, Cabernet Sauvignon et Petit Verdot Granaatrood - complex - anijs & peper</p> <p>Château Sociando-Mallet, Haut Médoc AC Cabernet Sauvignon, Merlot et Cabernet Franc Donkerpaars - rijpe tannines - cassisfruit</p> <p>Château Rouget, Pomerol AC Cabernet Franc et Merlot Eiken - tabak - chocolade</p> <p>LES ROSÉS Côté Soleil, Vin de France Syrah Zomers - kruidig - licht</p> <p>Domaine Tempier, AOC Bandol Carignan, Cinsault et Mourvedre Stevig - zwart fruit - rijk</p> <p>Château de Giscours, Margaux AC Cabernet Sauvignon Zeldzaam - bosfruit & citrus - droog</p>
--	---	---	---