

DEPUIS
2016

LE MENU

JE T'AIME
MOI NON
PLUS

HUÎTRES & FRUITS DE MER

Fines de Claires <i>Elegante en tintelende oester uit Normandië</i>	19.8 / 37.- <small>6 ou 12 huîtres</small>
Dégustation d'Huître <i>Proeverij van oesters uit drie verschillende streken</i>	25 / 47.- <small>6 ou 12 huîtres</small>
Huîtres du Jour <i>Oesters van het seizoen</i>	4.2 <small>par pièce</small>
Caviar Impérial Gold 10 gr <i>Perfect te combineren met alle fruits de mer of gewoon uit 't vuistje</i>	25.-
Petite Bisque <i>Klein kopje stevige garnalenbisque</i>	6.8
Crevettes <i>Pelgarnalen met remouladesaus</i>	12.8
Crabe des Neiges <i>Verse, rijke en stevige sneeuwkrabbenpoten</i>	19.8
Sélection de Fruits de Mer <i>Selectie van schaal- en schelpdieren</i>	32.8
+ Crabe des Neiges <i>Sneeuwkrabbenpoten als supplement bij de Fruits de Mer</i>	+ 9.8

PLATEAUX

Apéritif <i>Allerlei lekkers van onderstaande 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
Plateau de Fromage <i>3 Franse aperitiefkazen met confituur en druiven</i>	15.8 ✓
Poisson Fumé <i>Een plateautje gerookte vis. Combineren met kaviaar?!</i>	19.8
+ Crabe des Neiges <i>Een lekker vetje en een nog lekkerder zuurtje</i>	+ 9.8

DE PLATEAUS WORDEN GESERVEERD MET VERS BROOD

MENU CARTE BLANCHE DU CHEF

22.8 pp | 2 gangen

12:00 - 15:00

Surprise lunchmenu van de chef voor 2 personen

De chef stelt de perfecte lunch voor je samen!

 Wát een culinair feestje!

PETITS PLATS À PARTAGER

Condiments Maison à l'Aigre Doux <i>Selectie van gepekeld groentjes en olijven uit de Provence</i>	5.8	✓
Tremette aux Herbes <i>Krokant platbrood uit de Elzas met Normandische crème fraîche</i>	8.8	✓
Paté Maison <i>Huisgemaakte paté of terrine met druiven-mosterd</i>	11.8	
+ Crabe des Neiges <i>Lievelings van de chef</i>		
Camembert au Four <i>Camembert uit de oven met vijgen en walnoten</i>	11.8	✓
Rillettes de Canard <i>Gekonfijte eend met cornichons en kapperappel</i>	10.8	
Croquettes Maison <i>Iedere keer andere huisgemaakte kroketjes</i>	prix du jour	

LES ENTRÉES

Oeufs Farcis <i>Gevulde eitjes met ingelegde forelkuit en geschaafde foie gras</i>	13.8	
+ Crabe des Neiges <i>Zo lekker was een eitje nog nooit</i>		
Foie Gras <i>Huisgemaakte eendenleverterrine met rodewijnvinaigrette, gedroogde vijgen en brioche</i>	17.8	
Champignons à l'Escargot <i>Vegetarische variant op het klassieke Franse slakkengerecht</i>	11.8	✓
Cuisses de Grenouilles Persillées <i>Kikkerbiljetjes in de boter met peterselie en knoflook</i>	12.8	
Escargots à la Bourguignonne <i>6 of 12 wijngaardslakjes in escargot-kruidenterine</i>	12.8 / 23.8	
Coquilles St. Jacques & Lard <i>Gebrande coquilles met gelakt buikspek, bisque-vinaigrette en rettich</i>	15.8	

MENU CARTE BLANCHE DU CHEF

43.8 pp | 3 gangen

Toute la journée

Surprise menu 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 <i>Gegrilde tonijnsteak met gekonfijte tomaatjes en olijvenrumble</i>	21.8	
Filet de Boeuf <i>Gegrilde rundfilet met jus de veau en geroosterde bospeen</i>	19.8	
Rouleaux de Poulet Confit et Fumé <i>Gekonfijte en licht-gerookte hoevekip-rollade met lavendelsaus en gestoofde haricots</i>	17.8	
Steak Tartare Préparé <i>Rauwe runderhaas, krokante aardappel en sauce préparée</i>	19.8	
Confit de Canard <i>Gekonfijte eendenbout met frisse spitskoolsalade en citroen-tijmjus</i>	20.8	
Palets de Céleri-rave <i>Gepofte knolselderij met kappertjes-dragonboter en hazelnoten</i>	15.8	✓
+ Crabe des Neiges <i>Vegetarisch en verschrikkelijk lekker</i>		
Gamba au Safran <i>Grote gegrilde gamba met saffraansaus en zeekraal</i>	27.8	
+ Crabe des Neiges <i>Echt een héle hele grote gambal</i>		
+ Crabe des Neiges <i>een van onze specialiteiten</i>		
+ Crabe des Neiges <i>vegetarisch</i>		✓

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

SUPPLÉMENTS

Frites aux Herbes de Provence <i>Franse frietjes met provençalse kruiden en huisgemaakte remouladesaus</i>	4.5	✓
+ Crabe des Neiges <i>De lekkerste frites van de stad...</i>		
Salade du Jour <i>Frisse (groente)salade van de dag met vinaigrette</i>	5.5	
Haricots Verts au 'Beurre de Paris' <i>In Parijse boter</i>	6.-	
Légumes au Four <i>Gepofte seizoensgroenten</i>	7.5	
Caviar Impérial Gold 10 gr <i>Blikje bijzonder lekkere kaviaar</i>	25.-	
+ Crabe des Neiges <i>Extra lekker bij fruits de mer of gewoon uit 't vuistje</i>		

LES DESSERTS

Petite Tarte Citron <i>Fris citroentaartje</i>	9.5	✓
Macarons 6 pièces <i>Luchtige en ronde koekjes met zachte vulling</i>	8.5	
Éclair au Chocolat <i>Banketbakkersroom in soes met een laagje chocolade</i>	8.5	
Crème Brûlée <i>Dé Franse klassieker onder de desserts</i>	7.8	
+ Crabe des Neiges <i>Huisgemaakt door onze chef</i>		
Dame Blanche <i>Vanille-ijs met huisgemaakte warme chocoladesaus</i>	9.5	
Plateau de Fromages <i>3 Franse digestiefkazen met confituur en druiven</i>	15.8	

Le Fernand

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 blancs

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

5 27.-

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

6.5 35.-

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

8.- 43.-

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

5.8 31.-

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

5.5 30.-

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

5.8 31.-

LOIRE

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

47.5

Serge Dagueneau & 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



37.-

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

45.-

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

59.-

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

49.-

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

49.-

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

79.-

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

40.-

carte des vins rouges

LES ROUGES

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



5 27.-

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

5.5 30.-

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

7.- 38.-

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

5.8 31.-

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

7.- 38.-

LOIRE

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

46.-

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

50.-

RHÔNE

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

40.-

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

58.-

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

108.-

SUD-OUEST

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

37.-

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

40.-

BEAUJOLAIS

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



47.-

BOURGOGNE

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

95.-

Parize père et Fils, Givry 1^{er} Cru
Pinot Noir
Aards - elegant - terroir

68.-

LE SUD

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

49.-

BORDEAUX

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

55.-

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

85.-

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

105.-

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

115.-

LES ROSÉS

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



5.- 27.-

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

62.-

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

112.-