

Borrelkaart vrijdag, zaterdag en zondag tot 17.00 uur

Bitterballen / mosterd	8 stuks	€ 7
Kaastengels / chillisaus	8 stuks	€ 7
Krokante uiringen / aiolie	8 stuks	€ 7
Knoflookgamba's	8 stuks	€ 8
Portie kaas / mosterd / Amsterdamse ui		€ 6
Portie olijven		€ 4
Portie gemengde noten		€ 4
Charcuterie / garnituur		€ 19
Breekbrood / aioli		€ 6
Oester / citroen / vinaigrette	per stuk	€ 3

Lunchkaart vrijdag zaterdag en zondag tot 16.00 uur

Breekbrood / aioli		€ 6
Oester / citroen / vinaigrette	per stuk	€ 3

Salades € 14

Saumon

Gemarineerde zalm / ingelegde groenten / dragonmayonaise

Carpaccio

Rundercarpaccio / pittenmix / Comté / truffelmayonaise

Chèvre

Geitenkaas / geroosterde groenten / honingdressing / walnoten

Salade du jour

Wisselende salade van de dag

Klassiek Franse uiensoep	€ 7
Crouton / Gruyère	
Knoflooksoep	€ 7
Croutons / bosui / gepocheerde kip	
Champignons uit de oven	€ 8
Kruidenroomkaas / kruidenboter / oude kaas	
Slakken uit de oven	€ 8
Kruidenboter / knoflook / peterselie	
Carpaccio	€ 11
Pittenmix / truffelmayonaise / Comté	
Pittige knoflookgamba's	€ 18
Aïoli / salade / friet	
Steak tartaar	€ 20
Salade / frites / truffelmayonaise	
Provençaalse kip uit de oven	€ 17
Salade / frites / aioli	
Biefstuk van de haas	€ 27
Salade / frites / rode wijn jus	
Vis van de dag	€ 19
Quiche	€ 19
Spinazie / Franse kazen / salade / frites	

Lekker zoet

Koningssoes € 5

banketbakkersroom / aardbeien / slagroom

Lekker-uit-een-glas € 5

kaneelcake / appelcompote / banketbakkersroom / crumble / slagroom

Cheesecakecrème € 7

lemoncurd / rood fruit / ijspastille / crumble / mint

Crème caramel € 7

vanilleroomijs / koekje

Vanaf 16.00 uur (ma, wo en donderdag) 17.00 uur (vr, za en zondag)

De Bon Vivant klassiekersmenu zoals bekend

Steak tartaar Klein € 14 groot € 18

Eidooier / ingelegde groenten / Savora mosterd / brioche

Salade Riche Klein € 16 groot € 20

Coquille / Pata Negra ham / eendenlever / vijg / truffelmayonaise / macadamia

Salade saumon Klein € 12 groot € 16

Gemarineerde zalm / avocado / rode ui / limoen / venkel / radijs

Soep van gerookte aardappel en prei €9

Gepocheerde kip / lavas / amandel / crouton met zwarte knoflook

Eendenborst € 23

Witlof / abrikoos / zoete aardappel / cantharel / worteljus

Tournedos € 28

Seizoengroenten / aardappelpuree / rode wijn jus

Knoflookgamba's € 18

Tomatensalade / aioli / frites

In notenboter gebakken bloemkool € 21

Kriel / gerookte oesterzwam / mosterd / Hollandaise saus / salty fingers

Route de Soleil € 21

Regelmatig wisselende Franse specialiteit

Fromage € 14

4 Franse kazen / bijpassend garnituur

Bavarois van aardbei € 9

Cheesecakecrème / rood fruit / parfait van citrus / merenque / lemoncurd

Blondie met noten € 9

Chocolademousse / crumble / ganache / karamel / chocoladeijs

Koffie met friandises € 7

Huisgemaakte lekkernijen voor bij de koffie

