

Mesdames, Messieurs, Beste gast,

Op dit moment zijn wij druk bezig met het afronden van de laatste details. Dit betekent dat Brasserie Le Paris nog niet helemaal klaar is voor de grote opening. Net als u konden wij niet wachten om onze deuren zo snel mogelijk te openen! Zo wachten wij o.a. nog op het speciale servies, bestek en de volledige menukaart.

Daarnaast is de bovenverdieping nog niet klaar. Hier komen 'onder de Eiffeltoren' vier thematische karaoke kamers en is er een aparte ruimte speciaal voor vergaderingen of een besloten diner/feest/evenement.

Tijdens deze pré-opening bieden wij u alvast een kleine selectie van gerechten aan, die een voorproefje zijn van wat u in de toekomst van Brasserie Le Paris kunt verwachten!

Vanaf begin februari zullen wij volledig operationeel zijn.

Dîner

ENTRÉES

Escargots à la Bourguignonne
Slakken in kruidenboter - 12,5

Oeuf mayonnaise
Gevuld eitje met mayonaise en bieslook - 11,5

Blini au saumon
Blini's met gerookte zalm en crème fraîche - 12,5

Carpaccio
Ossenhaas, Parmezaanse kaas, truffelmayonaise, pittenmix, veldsla en cherry tomaat - 13,5

Toast champignons forestiers
Bospaddenstoelen in kruidenboter, knoflook, rode ui en brioche (ook vegan te bestellen) - 12,5

SOUPE ET SALADES

Soupe à l'oignon
Klassieke Franse uiensoep met een crouton met Gruyère - 8,5

Salade Caesar
Kipfilet, little gem, caesardressing, ei en Parmezaanse kaas - 13,5

Salade Niçoise
Tonijn, ei, zwarte olijven, haricots verts, rode ui, aardappel en French dressing - 13,5

Salade Fromage de Chèvre
Geitenkaas uit de oven gegratineerd met honing en tijm, gesuikerde amandelen en bieten mayonaise - 13,5

POUR LES ENFANTS

Kipschnitzel of Mini Burger
gereserveerd met frites en appelmoes - 11,5

VIANDE

Poussin
Piepkukken gemarineerd met tijm en rozemarijn - 25,5

Le Paris Mini Burgers
Twee mini runderhamburgers met uiencompote, little gem, grove mosterd mayonaise op brioche - 14,5 + Roquefort 2,50

Steak Classique
Black Angus steak (200 gr.)
Saus naar keuze: bearnaise- of pepersaus - 26,5

STEAK TARTARE PRÉPARÉ

Petit (80 gr.) - 14,5
Grande (160 gr.) - 21,5
Geserveerd met brioche

POISSON

Daurade
Dorade op de huid gebakken met cherry tomaat, bospeen en een beurre blanc saus - 22,5

Soles à la meunière
Sliptongen (3st.) gebakken in roomboter met kappertjes en peterselie - 25,5

**Heeft u een allergie?
Laat u door ons adviseren!**

VEGAN PLATS

Chou-fleur
Mini bloemkool Provenciaals gemarineerd met chutney, kokos, rozijn, amandelen en karkuma - 19,5

'Loaded fries champignons'
Frites, bospaddenstoelen, rode ui, tijm, rozemarijn en truffelmayonaise - 21,5

SUPPLEMENTS

Baguette au beurre
Stokbrood met kruidenboter - 5,5

Frites
Frites met mayonaise - 4,5

Salade verte
Salade met French Dressing - 4,5

Haricots verts champignons
Haricots verts en bospaddenstoelen - 4,5

Gratin dauphinois
Traditionele aardappelgratin - 4,5

DESSERTS ET FROMAGE

Crème Brûlée
'Een klassiek Frans dessert' - 8,5

Crêpe au Sucre
Crêpe met suiker en vanille ijs - 7,5

Crêpe 'Special'
Crêpe gevuld Ricotta en maanzaad, poedersuiker en warme vanillesaus - 9,5

Dame Blanche
Vanille ijs met warme chocoladesaus - 9,5

Moelleux au chocolate
Warm chocoladetaartje met toffeesaus, hazelnootcruch en vanille ijs - 9,5

Pain Sucre
Suikerbrood, vanille ijs, coulis van rood fruit en Bastogne crumble - 8,5

Plat de Fromage
Selectie van Franse kazen - 11,5