

## Hors-d'oeuvres

Bites/voorgerechten

**Pain Rustique** 7,50  
zuurdesembrood met *Beurre d'Isigny*  
en dip

**Bitterballen** 9,50  
'De Bourgondiër' 8 stuks

**Artichaut vinaigrette** 10,50  
hele artisjok op Franse wijze  
met vinaigrette en balsamico dip

**Foie de poulet** 12,50  
huisgemaakte paté van kippenlever  
met calvados geserveerd met  
zuurdesembrood

**Escargots de Bourgogne** 17,95  
6 stuks van Slow escargots, gevuld  
met kruidenboter, en zuurdesembrood

**Snow crab** 22,50  
uit de noordzee met dille en  
dragonsaus

**Pissaladière** 11,50  
uientaartje met ansjovis en olijf

**Plateau fromage** 15,50  
selectie van kazen uit  
verschillende landen

**Plateau charcuterie** 15,50  
fijne vleeswaren

**Gamba's en chorizo** 15,50  
in olie gebakken gamba's met chorizo  
en zuurdesembrood

**Burrata** 15,50  
pompoen, aardpeer, druif en  
pompoenpitten

**Kalfsragout** 12,50  
met bladerdeeg, paddenstoelen, groene  
kruiden

**Rillettes de Canard** 12,50  
lauwwarm geserveerd met  
zuurdesembrood

**Camembert rôti** 16,50  
hele camembert uit de oven met spek,  
tijm, rozemarijn  
en zuurdesembrood

**Steak Tartare** 16,50  
"à la minute" bereid

**Plateau Jeanpagne** 29,50  
proeverij van kaas, vleeswaren,  
zoetzure groente, olijven, gerookte  
amandelen, rillettes de canard en  
zuurdesembrood met *Beurre d'Isigny*  
en dip

BISTRO & APERITIEFBAR

# JEANPAGNE

LUNCH~BORREL~DINER

## Soupes

Soepen

**Bisque** 15,50  
soep van schaaldieren met  
écrevisse en rouille

**Courgette** 15,50  
limoenolie, pijnboompit en  
stracciatella

## Salades

**Salade Jeanpagne** 15,50  
blauwe kaas, gegrilde groentes  
met een groene kruiden-yoghurt  
dressing

**Venkel** 15,50  
salade met venkel,  
dragonmayonaise, croutons en  
oudekaas

## Végétariën

Vegetarisch

**Spitskool** 17,50  
Taleggio, black garlic garum en boekweit

**Courgette** 17,50  
gegrilde courgette met een crème van wortel, tijm-  
citroen ricotta en pijnboompit

**Melanzane** 17,50  
gratin van groente, tomaat, bechamel, gruyère en  
pompoenpit

## Plats de Viande

Vleesgerechten

**Hamburger** 19,50  
huisgedraaide burger op brioche met kaas,  
sla, komkommer, tomaat, bacon,  
gebakken ei en verse frites

**Pork wellington** 26,50  
Procureur in bladerdeeg met duxelles en een jus  
van vadouwan  
(let op, langere bereidingstijd)

**Maiskip** 23,95  
supreme van maiskip met dragonjus en  
groentegarnituur

**Vlees van het seizoen** dagprijs  
wekelijks wisselend vleesgerecht

## Menu

### JEANPAGNE

wisselend 3-gangen menu

35,-

De bediening licht u  
graag toe welke gangen de keuken  
vandaag voor  
u zal bereiden

## Plateau d'huîtres

Oesters

6 stuks 21,50

(oesters zijn alleen per 6 te  
bestellen en zolang de voorraad  
strekt)

## Plats de Poisson

Visgerechten

**Scholfilet** 24,50  
Venkel beurre blanc en groentegarnituur

**Zeeduivel** 24,50  
Staartstuk, saus van vadouwan en  
groentegarnituur

**Vis van het seizoen** dagprijs  
wekelijks wisselend visgerecht

## Pâtisserie

Zoetigheden

**Tarte tatin** 9,50  
van appel met amandel en een  
hangop van vanille

**Crème brûlée** 9,50  
gemaakt met Grand Marnier  
(18+)

**Clafoutis** 9,50  
met blauwe bessen en bosvruchten, yoghurt ijs

## Suppléments

Extra brood 3,-

Frites met mayonaise 5,50

Salade verte 4,50

Omdat wij gebruik maken van dagverse producten, is het mogelijk dat producten tijdelijk niet voorradig zijn.  
Voor vragen over allergenen of onze gerechten kunt u terecht bij de bediening.