

## 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, gevuld met kruidenboter van  
Slow escargot, en brood*

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,  
tijn, rozemarijn  
en zuurdesembrood*

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

Plateau Jeanpagne 29,50  
*proeverij voor 2 personen van kaas,  
vleeswaren, zoetzure groente, olijven,  
gerookte amandelen, rillettes de canard en  
zuurdesembrood met Beurre d'Isigny en  
dip*

### PLATEAU D'HUÎTRES

Oesters

6 stuks 21,50

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

# BISTRO & APERITIEFBAR JEANPAGNE

LUNCH~BORREL~DINER

DRANK  
&  
BORRELKAART