

BISTRO & APERITIEFBAR
JEANPAGNE

LUNCH~BORREL~DINER

HORS-D'ŒUVRES

Kleine hapjes, ideaal als voorgerecht of om te delen. Maak een mooie selectie en geniet van onze internationale keuken met een Frans tintje

Pain Rustique zuurdesembrood van stadsbakkerij Water & Bloem met Beurre d'Isigny en dip	7,95
Bitterballen 'De Bourgondiër' 8 stuks	10,50
Cocotte de Champignon pannetje met paddenstoelen met raclette	12,50
Blini's met kaviaar	32,50
Escargots de Bourgogne 6 stuks van Slow Escargots gevuld met kruidenboter, geserveerd met zuurdesem	18,95
Plateau Fromage selectie kazen	15,50
Foie gras gebakken ganzenlever met peer, hazelnoot en PX	26,50
Plateau charcuterie fijne vleeswaren	15,50
Terrine de campagne huisgemaakte terrine met pompoen, zoetzuur van rode ui en geroekte peen	12,50
Kikkerbillen met mosterdsaus en croutons	15,50
Coquilles Dungesneden met schaaldieren crème, knolselderij, hazelnoot en komkommer	18,50

CAVIAR

Carbon caviar

Acipenser Royal	10gr 32,50
Osietra Royal	10gr 32,50

geserveerd met bimi's, crème fraîche en bieslook

Diner

Œufs en Meurette gepocheerde eieren met rode wijnsaus, sjalot bacon en zuurdesem	15,50
Gamba's en chorizo gebakken in gambaolie met zuurdesem	15,50
Rillette de Canard lauwwarm geserveerd met zuurdesem	13,50
Varkenswang met spitskool, zoetzure rode ui geserveerd op een tortilla	13,50
Ansjovis ingelegd in zoetzuur met gepofte paprika, venkel en pikante olie	8,50
Camembert rôti hele camembert uit de oven met spek, kruidenolie en zuurdesem	16,50
Steak Tartare "a la minute" bereid	17,50
Plateau Jeanpagne proeverij van fromage, charcuterie, zoetzure groente, olijven, noten, rillette de canard en zuurdesembrood met Beurre d'Isigny en dip	29,95

PLATEAU D'HUÎTRES

Oesters

6 stuks 23,50

Oesters zijn alleen per 6 te bestellen en zolang de voorraad strekt

SOUPES

Bisque soep van schaaldieren met écrevisse en rouille	15,50
Uiensoep en croûte bladerdeeg deksel met gruyerekaas	15,50

SALADES

Salade Jeanpagne met blauwkaas, gerilde groentes en groene kruiden-yoghurt dressing	15,50
Salade Japon met shiitake, misodressing, enoki en zoetzure komkommer	15,50

VÉGÉTARIEN

Bloemkool Geroosterde bloemkool met een mousseline van époisses en kaantjes	15,50
Conchiglioni Schelpenpasta gevuld met ricotta en pecorino in caponata	15,50

PLATS DE POISSON

Rogvleugel met kappertjes beurre noisette en groentegarnituur	24,50
Vis van het seizoen wekelijks wisselend visgerecht	24,50

PLATS DE VIANDE

Hamburger huisgedraaide burger op brioche met kaas, sla, komkommer, tomaat, bacon, gebakken ei en verse friet	19,50
Bœuf bourguignon Franse runderstoof in rode wijn met kriel, champignon en zilveruitjes	21,50
Vlees van het seizoen wekelijks wisselend vleesgerecht	24,50

MENU
JEANPAGNE

wisselend 3-gangen menu

37,50

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