

DE REVOLUTIONAIRE FILM VAN  
BAZ LUHBMANN KOMT TOT LEVEN

WAARHEID | SCHOONHEID | VRIJHEID | LIEFDE

# MOULIN ROUGE!

DE MUSICAL!

## ENTRÉES

<b>BAGUETTE</b> ✓		<b>8 25</b>
Met botanische boter, tomatensalsa en pompoenhumus		
<b>SOUPE AUX CHAMPIGNONS</b> ✓+		<b>7 75</b>
Romige champignonsoep met paddenstoelen duxelles op toast		
<b>CONFIT DES TOMATES</b> ✓+		<b>11 00</b>
Tomatensalade met een krokante tomatencornetto		
<b>SAUMON FUMÉ</b>		<b>13 95</b>
Dun gesneden gerookte zalm met toast en crème fraîche		
<b>STEAK TARTARE</b>		<b>14 50</b>
Met augurkensorbet en brioche		
<b>BOUILLABASSE</b>		<b>15 50</b>
Vissoep met schaal- en schelpdieren, tomaat, aardappel en venkel		
<b>HUÎTRES "GILLARDEAU" (6)</b>	 	<b>24 00</b>
Franse oesters met rode wijn azijn met sjalotjes, citroen en toast		
<b>CAVIAR</b>	 	<b>75 00</b>
Kaviaar met blini, sjalot, bieslook, crème fraîche		

### LAAT U VERWENNEN!



Speciaal voor u stelt de chef een 3-gangen musical menu samen

<b>MUSICAL MENU</b>	<b>42 50</b>
<b>MUSICAL MENU KIDS</b>	<b>19 95</b>

✓ - Vegetarisch    ✓+ - Vegan

Wilt u informatie over allergenen? Vraag onze medewerker(s). Onze gerechten worden bereid in een ambachtelijke keuken en kunnen derhalve sporen van allergenen bevatten.

## PIÈCE DE RÉSISTANCE

<b>CÔTE DU BOEUF</b> (VANAF 400 GRAM)		<b>12 PER 100 GR</b>
Gegrilld met bruine boter, sjalot en peterselie		
<b>FRUITS DE MÈR</b> (BESTELLEN PER 2 PERS)		<b>37 50</b>
Met o.a. oesters, garnalen, kreeft, krab, mosselen met stokbrood en sausjes		

## PLATS PRINCIPAUX

<b>RATATOUILLE AU CHÈVRE</b> ✓		<b>18 50</b>
Gestoofde groenten met geitenkaas en basilicum		
<b>CHOUCROUTE AVEC "SAUCISSE"</b> ✓+		<b>19 50</b>
Zuurkool en aardappelmousseline met "worst", "spek" en uien-komijnjus		
<b>COQ AU VIN</b>		<b>21 50</b>
Gekonfijte kip met in rode wijn gestoofde groenten		
<b>STEAK AU POIVRE</b>		<b>25 50</b>
Steak met groene peperjus, champignons en spinazie		
<b>BAR EN CROÛTE</b>		<b>28 50</b>
Zeebaars in bladerdeeg, spinazie, beurre blanc met kaviaar		

## PLATS D'ACCOMPAGNEMENT ✓

<b>GRATIN DE POMMES DE TERRE</b>		<b>5 50</b>
Aardappel gratin met kaas		
<b>Frites</b>		<b>6 50</b>
Van Friethoes met mayonaise		
<b>SALADE FRANÇAISE</b> ✓+		<b>7 00</b>
Kropsla met French vinaigrette, gemarineerde uitjes en croutons		
<b>BROCCOLI À LA TRUFFE</b>		<b>8 25</b>
Geroosterde broccoli met truffel en amandel		
<b>CHAMPIGNONS FORESTIERS</b> ✓+		<b>8 95</b>
Gebakken bospaddestoelen		

## DESSERTS

<b>MADELEINE</b>		<b>6 50</b>
Fruitcompote, honing en citroen		
<b>CRÊPES SUZETTE</b>		<b>6 50</b>
Kwark, sinaasappel en basil cress		
<b>CLAFOUTIS AUX CERISES</b>		<b>6 50</b>
Cake met kersen en vanilleslagroom		
<b>MOELLEUX AU CHOCOLAT</b>		<b>6 50</b>
Chocolade taartje met lopende vulling		
<b>PROFITEROLES</b>		<b>6 50</b>
Soesjes met vanilleslagroom, vanille-ijs en chocoladesaus		
<b>MILLEFEUILLE</b>		<b>6 50</b>
Bladerdeeg, framboos en crème Suisse		
<b>TARTE TATÏN</b>		<b>6 50</b>
Omgekeerde appeltaart met amandel		

### MOULIN À FRIANDISES **16 00**

Assortiment zoetigheden met drie verschillende taartjes, drie koekjes/cakejes en drie chocolaatjes

