

PARIS LUNCHSPECIAL

Iedere maand hebben we buiten de kaart om een lunchspecial.

Zie onze speciaalkaart!

LUNCHKAART

 = vegetarisch gerecht of vegetarische optie
veel gerechten ook te verkrijgen in glutenvrije variant

Een maïsbol, bruine bol of lunchsalade met...
VAN 10.00 TOT 16.00 UUR

Zalm · € 9,75

Gerookte zalm met een ambachtelijke crème van dille en aioli & rode ui

Carpaccio · € 9,75

Carpaccio van ossenhaas met Old Amsterdam, pittenmelange, gemarineerde cherrytomaatjes, rucola & basilicum-pestodressing

Tonijn · € 9,25

Tonijnsalade volgens eigen recept met augurk, dille, rode ui, ei, gemarineerde cherrytomaatjes, rucola & tonijnmayonaise

Filet Americain · € 9,75

Filet Americain met rode uiringen, ei, rucola & een tartaarsaus

Fenegriek-Geitenkaas · € 9,25

Fenegriek-geitenkaas met pecannoten, rucola, balsamico & gemarineerde cherrytomaatjes

Hoewel we onze uiterste best doen om op allergieën en dieetwensen in te springen, kan door het werken in een open keuken kruisbesmetting niet altijd worden voorkomen.

Indo Chicken · € 9,25

Gebakken gemarineerde kippendij in sambalmarinade met koriander, paprika en zoetzure komkommer, geserveerd met satésaus & seroendeng

Yakitori · € 11,00

Malse ossenhaaspuntjes gebakken op oosterse wijze met shiitakes, bosui, paprika, taugé, sesamzaadjes & rucola

Thaise Kip · € 9,50

Gebakken gemarineerde kippendij, taugé, bosui, cashewnoten & rucola, geserveerd met chili-dressing

Mexican · € 9,75

Mexicaans gekruid rundergehakt met paprika, jalapeño, rode ui, maïs, champignons & rucola, geserveerd met chili-crème fraîche

Brie & Bacon · € 9,00

Gegratineerde brie met krokante bacon, appel, rucola & chili-sambaldressing



Tosti's · op luxe Provençaals brood
geserveerd met tomatenketchup

- ☑ Ham, kaas of ham & kaas · € 4,85
- Ham, kaas & ananas · € 6,25
- ☑ Fenegriek-geitenkaas, pittenmelange & honing · € 6,25

Uitsmijters · op luxe Provençaals brood

- Parisienne · 3 spiegeleieren op carpaccio met pesto & Old Amsterdam · € 10,50
- ☑ Marseille · drie spiegeleieren met brie, bacon & bosui · € 10,50

Omelet · op luxe Provençaals brood

- ☑ Omelet met bacon, bosui, champignons, paprika, Old Amsterdam & rode ui · € 11,50

Kroketten · van de Bourgondiër
geserveerd met ambachtelijke mosterd

- 2 Bourgondische kroketten op brood · € 8,50
- 2 Bourgondische kroketten met friet · € 9,50

Soepen · met mini-maisbolletje

- ☑ Soep van Pomodori (tomaat) met pesto · € 6,50
- ☑ Gebonden bospaddenstoelensoep met een krokantje van spek & truffelroom · € 6,75
- Soep van het seizoen · vraag naar de invulling



Tarte Flambée

LUNCH DE PARIS

€ 12,00

Soepje van pomodori (tomaat) en gegrilde paprika met pesto, 3 Provençaalse sneetjes belegd met: gerookte zalm, dille-aioli, rucola & rode ui, bourgondische kroket met mosterd, filet Americain met rode ui, ei & een fris pittige tomatensaus



KINDERKAART

Uitsluitend tot 12 jaar

Voor de lunch · € 2,50

Boterham met ham, kaas, jam, pindakaas of hagelslag

Kinderpannenkoekje · € 5,50

Pannenkoekje geserveerd met stroop & poedersuiker

Minisoepje · € 4,00

Minisoepje van pomodori (tomaat)

Hoofdgerechtes · € 7,50

Frites, salade en appelmoes & keuze uit kipnuggets, kroketje, bitterballen, biefstukje, sateetje, sparerib of mini-frikandellen

Kinderijsje · € 4,50

TARTE FLAMBÉE

van 12.00 tot 18.00 uur

Combinatie van pizza- en brooddeeg belegd met crème fraîche & gegratineerd met kaas aangevuld met naar keuze:

- ☑ Brie, champignons, bosui, pittenmelange & appelstroop · € 9,00
- Tonijn, augurk, dille, rode ui & rucola · € 9,25
- Mexicaans gehakt, met paprika, jalapeño, rode ui, mais & champignons, geserveerd met chili-crème fraîche · € 8,75
- ☑ Chorizo, artisjok, zwarte olijven, gemarineerde cherytomaatjes met fris pittige tomatensaus · € 9,00



PARIS DINERSPECIAL

Iedere maand hebben we buiten de kaart om een dinerspecial.
Zie onze specialkaart!

DINERKAART

 = vegetarisch gerecht of vegetarische optie

Brood op de Plank · € 5,25 

Grote maïsbol met kruidenboter & seizoensdip

Borrelplank Moulin Rouge · € 7,75 p.p.

Plank voor bij de borrel of als voorafje: diverse kaas-, ham- en worstsoorten, olijfjes & brood (vanaf twee personen)

Pomodori · € 6,75 

Soep van Pomodori (tomaat) met pesto

Bospaddenstoel · € 6,75 

Gebonden soep van bospaddenstoelen met een krokant spekje & truffelroom

Soep van het seizoen

Vraag naar de invulling

Carpaccio · € 9,75

Carpaccio van ossenhaas met Old Amsterdam, gemarineerde cherrytomaatjes, pittenmelange, rucola & basilicum-pestodressing

Champignons Dordogne · € 8,25 

Champignons in bierbeslag met een warme saus van groene kruiden & knoflook

Cocktail · € 9,75

Roze garnalen met avocado, rivierkreeftstaartjes, appelblokjes, cherrytomaat & een romige cocktailsaus

VANAF 16.00 UUR

VOORGERECHTEN

Geserveerd met een mini-maïsbolletje

Steak Tartare · € 9,50

Dé Franse klassieker:
Steak Tartare met ambachtelijke tartaarsaus,
ei, augurk & rode ui, geserveerd met
getoast bruin oerbrood



VANAF 12.00 UUR MAALTIJDSALADES

Geserveerd met een mini-maisbolletje

Zalm · € 13,25

Gerookte zalm met een ambachtelijke crème van dille en aioli & rode ui

Carpaccio · € 13,25

Carpaccio van ossenhaas met Old Amsterdam, pittenmelange, gemarineerde cherrytomaatjes, rucola & basilicum-pestodressing

Tonijn · € 12,75

Tonijnsalade volgens eigen recept met augurk, bosui, dille, ei, gemarineerde cherrytomaatjes, rucola en tonijnmayonaise

 **Fenegriek-Geitenkaas** · € 12,75

Fenegriek-geitenkaas met pecannoten, rucola, balsamico & gemarineerde cherrytomaatjes

Indo Chicken · € 12,75

Gebakken gemarineerde kippendij in sambalmarinade met koriander, paprika en zoetzure komkommer, geserveerd met satésaus & seroendeng

Yakitori · € 14,50

Malse ossenhaaspuntjes gebakken op oosterse wijze met shiitakes, bosui, taugé, paprika, sesamzaadjes & rucola

Thaise Kip · € 13,00

Gebakken gemarineerde kippendij, taugé, bosui, cashewnoten & rucola, geserveerd met chili-dressing



* Vanaf 16.00 uur tegen meerprijs (€ 1,50) zijn de gerechten ook te verkrijgen met:

- Charlotte-aardappeltjes met tijm
- Rijst
- Verse groenten van de dag

Hoewel we onze uiterste best doen om op allergieën en dieetwensen in te springen, kan door het werken in een open keuken kruisbesmetting niet altijd worden voorkomen.

VANAF 12.00 UUR HOOFDGERECHTEN

Geserveerd met frites & salade*

Tex Mex Wrap · € 11,75

Mexicaanse wrap met gekruid rundergehakt, mais, rode ui, paprika, jalapeño & champignons, gegratineerd met kaas, geserveerd met een chili-crème fraîche

Varkenshaas · € 12,75

Gemarineerde stukjes varkenshaas, geserveerd met saus van bospaddenstoelen of satésaus met seroendeng

Indian Curry · € 12,75

Indiaas curry-stoofpotje met kip, standaard geserveerd met rijst & knoflook-koriandernaanbrood

Spareribs · € 14,75

Zoet-pikant gemarineerde spareribs geserveerd met groene kruiden-knoflooksaus

Hollandse Biefstuk · € 15,50

Gegrilde Hollandse biefstuk met een jus van sjalotjes

Zalm · € 15,75

Gebakken zalmfilet met een tomatencrunch en een saus van groene kruiden & knoflook

Chinatown · € 17,50

Gebakken malse ossenhaaspuntjes in oosterse saus met bosui, taugé, paprika & shiitakes, standaard geserveerd met rijst

 **Vega** · € 14,25

Iedere maand serveren wij een nieuw vegetarisch gerecht. Vraag de bediening naar de invulling van dit moment.

MOULIN ROUGE

de klassiekers vanaf 16.00 uur

Hert · € 18,25

Hertenbiefstukjes met een jus van sjalotjes, gehakte hazelnootjes, taartje van zuurkool en spek, geserveerd met gefrituurde aardappelbolletjes met amandel

Canard · € 17,75

Zacht gegaarde eendenbout met een taartje van zuurkool en spek, rode port-dragonsaus & gefrituurde aardappelbolletjes met amandel

Sharing Paris (vanaf twee personen) · € 19,50 p.p.

Spareribs met zoet-pikante marinade, Indiaas curry-stoofpotje met kip & knoflook-koriandernaanbrood, Malse biefstukjes met een jus van sjalotjes & Varkenshaas met satésaus & seroendeng

Sharing Moulin Rouge (vanaf twee personen) · € 22,50 p.p.

Een verzameling visgerechten; Gemarineerde gamba's, Mosselen op traditionele wijze bereid, Gebakken zalmfilet met een tomatencrunch & Vis van het seizoen
Voor de liefhebber aan te vullen met halve kreeft € 7,50 per stuk



VANAF 16.00 UUR

DESSERTS

Geserveerd met slagroom

Banoffee · € 6,95

Roomijs van banaan, crunch van bokkenpoten en een saus van chocolade & toffee

Crème Brûlée · € 6,95

Traditionele crème brûlée met ijs van Disaronno

Appelcaramel · € 6,95

Warm appeltaartje met vanille-roomijs en een saus van chocolade & caramel

Dame Blanche · € 6,95

De klassieker; vanille-roomijs met chocoladesaus

Boerenjongens · € 6,95

Bombe van boerenjongens met een pipetje bruine rum & bokkenpotencrunch

Menage à Trois · € 6,95

Verrassingsdessert van de chef met drie verschillende items

KOFFIE

Koffiespecials geserveerd met slagroom

Irish - Tullamore D.E.W.	€ 6,50
Italian - Amaretto	€ 6,50
Mexican - Kahlua & Tequila	€ 6,50
Jamaican - Tia Maria	€ 6,50
Spanish - Cuarenta y tres	€ 6,50
French - Cointreau	€ 6,50
Dom - Dom Benedictine	€ 6,50
Tennessee Honey - Jack Daniels Honey	€ 6,50
Baileys - Baileys	€ 6,50
French Deluxe - Remy Martin V.S.O.P. M.C.F	€ 8,00

Koffie & Thee

Koffie · Espresso · Thee	€ 2,25
Verse Muntthee met honing	€ 3,25
Espresso Machiatto	€ 2,40
Cappuccino	€ 2,50
Koffie Verkeerd · Latte Machiatto	€ 2,75
Dubbele Espresso	€ 4,25
Dubbele Koffie	€ 4,25
Warme Chocomel (met slagroom + € 0,50)	€ 2,60
Warme Chocomel Rum met slagroom	€ 6,50

Gebak van
Banketbakkerij
Maassen
€ 3,50

