

PARIS LUNCHSPECIAL

Iedere maand hebben we buiten de kaart om een lunchspecial. Vraag ons ernaar!

LUNCHKAART

 = vegetarisch gerecht of vegetarische optie

Een maïsbol, bruine bol of lunchsalade met...

VAN 10.00 TOT 16.00 UUR

veel gerechten ook te verkrijgen in glutenvrije variant

Zalm · €9,75

Gerookte zalm, crème fraîche met dille en komkommer, kappertjes, rucola & rode ui

Carpaccio · €9,75

Carpaccio van ossenhaas met Parmezaanse kaas, pittenmelange, tomatentartaar, rucola & basilicum-pestodressing

Tonijn · €9,25

Tonijnsalade volgens eigen recept met augurk, dille, rode ui, ei, rucola & een dressing van mosterd & dille

Smokey Chicken · €8,25

Gerookte kipfilet, Parmezaanse kaas, uitgebakken spekjes, rucola & mango-kerriedressing

Fenegriek-Geitenkaas · €8,75

Fenegriek-geitenkaas met witte druiven, pecannoten, rucola, balsamico en chutney van appel & peer

Warm Vlees · €8,50

Gebakken gemarineerde kippendij met satésaus, bosui, atjar & krokante uitjes

Yakitori · €11,00

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

Thaise Kip · €9,50

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




Steak Tartare · €9,50


Dé Franse klassieker in lunchvariant: Steak tartare met ambachtelijke tartaarsaus, kwartelei, augurk & rode ui, geserveerd met 2 mini-maïsbolletjes

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.

Tosti's · op luxe Provençaals brood
geserveerd met tomatenketchup


Ham, kaas of ham & kaas · € 4,75 

Ham, kaas & ananas · € 5,50

Kaas, tomatentapenade & pesto · € 5,25 

Uitsmijter la Parisienne · op luxe Provençaals brood
Carpaccio met drie spiegeleieren, Parmezaanse kaas & pesto · € 10,50

Omelet Moulin Rouge · op luxe Provençaals brood

Omelet uit de oven met spekjes, champignons,
Parmezaanse kaas & rode ui · € 9,25 

Kroketten · van de Bourgondiër
geserveerd met ambachtelijke mosterd

2 Bourgondische kroketten op brood · € 8,25

2 Bourgondische kroketten met friet · € 9,25

Soepen · met mini-maisbolletje

Soep van pomodori (tomaat) & gegrilde paprika met pesto · € 6,50 

Kokos-kipkerriesoep met kippendij & bosui · € 6,75



Tarte Flambée

LUNCH DE PARIS

€ 11,75

Soepje van pomodori (tomaat) en gegrilde paprika met pesto, 3 Provençaalse sneetjes belegd met: gerookte zalm, rode ui, rucola & komkommer-dille crème fraîche, bourgondische kroket met mosterd & gerookte kipfilet met uitgebakken spekjes, Parmezaanse kaas & mango-kerriemayonaise

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) & gegrilde paprika

Hoofdgerechtjes · € 7,50

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

Kinderijsje · € 4,50


TARTE FLAMBÉE

van 12.00 tot 18.00 uur

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

Italiaanse ham, mozzarella, rucola & tomatentartaar · € 8,50

Gerookte zalm, komkommer-dillecrème, rode ui & rucola · € 8,50

 Fenegriek-geitenkaas, pecannoten, rucola, balsamico en chutney van appel & peer · € 7,95



PARIS DINERSPECIAL

Iedere maand hebben we buiten de kaart om een dinerpecial. Vraag ons ernaar!

DINERKAART

 = vegetarisch gerecht of vegetarische optie

 Brood op de Plank · € 4,95

Grote maïsbol met kruidenboter & seizoensdip

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

Italiaanse ham & meloen, kaas- en worstsoorten, olijven en augurkjes, geserveerd met mini-maïsbolletjes & seizoensdip (vanaf twee personen)

 Pomodori-Paprika · € 6,50

Soep van pomodori (tomaat) en gegrilde paprika met pesto

Kokos-KipKerrie · € 6,75

Kokos-kipkerriesoep met kippendij & bosui

Carpaccio · € 9,50

Carpaccio van ossenhaas met Parmezaanse kaas, tomatentartaar, pittenmelange, rucola & basilicum-pestodressing

 Champignons Dordogne · € 8,25

Champignons in bierbeslag met een saus van knoflook & groene kruiden

Gamba's · € 9,75

Gamba's in olie met knoflook en rode peper, paprika & bosui

VANAF 16.00 UUR

VOORGERECHTEN

Geserveerd met een mini-maïsbolletje

Steak Tartare · € 9,50

Dé Franse klassieker:

Steak tartare met ambachtelijke tartaarsaus, kwartelei, augurk & rode ui



VANAF 12.00 UUR
MAALTIJDSALADES

Geserveerd met een mini-maisbolletje

Zalm · € 13,25

Gerookte zalm, crème fraîche met dille en komkommer, kappertjes, rucola & rode ui

Carpaccio · € 13,25

Carpaccio van ossenhaas met Parmezaanse kaas, pittenmelange, tomatentartaar, rucola & basilicum-pestodressing

Tonijn · € 12,75

Tonijnsalade volgens eigen recept met augurk, bosui, dille, ei, rucola en dressing van mosterd & dille

Smokey Chicken · € 11,75

Gerookte kipfilet, Parmezaanse kaas, uitgebakken spekjes, rucola & mango-kerriedressing

☺ Fenegriek-Geitenkaas · € 12,25

Fenegriek-geitenkaas met witte druiven, pecannoten, rucola, balsamico en chutney van appel & peer

Warm Vlees · € 12,00

Gebakken gemarineerde kippendij met satésaus, bosui, atjar & krokante uitjes

Yakitori · € 14,50

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

Thaise Kip · € 12,25

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:

- Rosevalaardappeltjes met rozemarijn
- Knoflookfettuccine met rode peper
- 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**

Kipsaté · € 11,50

Gemarineerde kippendij met satésaus, Indonesische kroepoek, atjar & gebakken uitjes

Tex Mex Wrap · € 11,75

Tex Mex wrap uit de oven met gehakt, maïs, rode ui, paprika, champignons, gegratineerd met kaas & geserveerd met chili-crème fraîche

Varkenshaas · € 12,75

Gemarineerde stukjes varkenshaas, geserveerd met Stroganoffsaus of satésaus

Spareribs · € 14,50

Zoet-pikant gemarineerde spareribs geserveerd met groene kruiden-knoflooksaus

Hollandse Biefstuk · € 15,25

Gegrilde Hollandse biefstuk met champignon-roomsaus

Zalm · € 15,50

Gebakken zalmfilet met een tomatencrunch & saus van witte wijn

Chinatown · € 17,25

Gebakken malse ossenhaaspuntjes in oosterse saus met bosui, paprika & shiitakes

☺ Vega · € 13,75

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

Fruits de Mer · € 16,25

Fettuccine (pasta) met zeevruchten, waaronder gamba's, mosselen en venusschelpjes met een saus van limoen, witte wijn & bladpeterselie

Entrecote · € 18,25

Gegrilde runderentrecote (225 gr) met dagverse groenten & kruidenboter

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

Spareribs met zoet-pikante marinade,
Gegrilde entrecote met kruidenboter,
Malse biefstukjes met een Stroganoffsaus &
Varkenshaas geserveerd met satésaus

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

Een verzameling visgerechten geserveerd op
Knoflookfettuccine met rode peper,
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

Cantaloupe · € 6,95

Coupe met cantaloupe (meloen) en roomijs van abrikoos & mascarpone

Oreo · € 6,95

Oreo-ijsstaartje met choco-fudgesaus

Limoncello · € 6,95

Coupe met citroenijs, meringue, lemoncurd, fruit & scheutje limoncello

Dame Blanche · € 6,95

De klassieker; vanille-roomijs met chocoladesaus

Boerenjongens · € 6,95

Boerenjongensbombe met bokkenpootjescrunch

Mon Chou · € 6,95

Mon Chou-roomijs met Bastogne, kersen & chocoladesaus

KOFFIE

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

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

Warme chocospecials geserveerd met slagroom &

Bruine rum	€ 6,50
Baileys	€ 6,50
Amaretto	€ 6,50
Malibu	€ 6,50
Pisang Ambon	€ 6,50
Cointreau	€ 6,50

Gebak van
Banketbakkerij
Maassen
€ 3,25

