


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 · €10,50

Gerookte zalm met gemarineerde cherrytomaatjes, rucola, mosterd-dilledressing & rode ui

## Carpaccio · €9,95

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

## Brie · €9,25

Brie met pecannoten en honing, gemarineerde cherrytomaatjes, rucola, gecombineerd met een salade van witte kool & perenchutney

## Ossenworst · €9,75

Ossenworst met rode uiringen, ei, gemarineerde cherrytomaatjes, rucola & truffelmayonaise

## Fenegriek-Geitenkaas · €9,25

Fenegriek-geitenkaas met pecannoten, rucola, balsamicosirop & 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.*

## Jamaican · €9,50

Jamaicaans gekruide ham met frisse kerriekoolsalade, gemarineerde cherrytomaatjes, rucola & mangochutney

## Smokey Chicken · €9,25

Gerookte kipfilet, Old Amsterdam, uitgebakken spekjes, gemarineerde cherrytomaatjes, rucola & kerrie-mangomayonaise

## Yakitori · €11,75

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

## Thaise Kip · €9,50

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



Tosti's · op luxe Provençaals brood  
geserveerd met tomatenketchup

- ✓ Ham, kaas of ham & kaas · € 5,25
- ✓ Ham, kaas & ananas · € 6,50
- ✓ Brie, pittenmelange & honing · € 6,75

Uitsmijters · op luxe Provençaals brood

- Parisienne · 3 spiegeleieren op carpaccio met pesto & Old Amsterdam · € 10,50
- ✓ Marseille · 3 spiegeleieren met tomaat, lente-ui & fenegriek-geitenkaas · € 10,50

Omelet · op luxe Provençaals brood

- ✓ Omelet met bacon, champignons, paprika & rode ui · € 10,50

Kroketten · van de Bourgondiër  
geserveerd met ambachtelijke mosterd

- 2 Bourgondische kroketten op brood · € 8,75
- 2 Bourgondische kroketten met friet · € 9,50

Soepen · met mini-maisbolletje

- ✓ Soep van geroosterde paprika met room · € 6,50
- ✓ Heldere bouillon van tomaat met gekruide omeletreepjes & tomatencroutons · € 6,75



Tarte Flambée

# KINDERKAART

Uitsluitend tot 12 jaar

Voor de lunch · € 2,50

Boterham met ham, kaas, jam, pindakaas of hagelslag

Kinderpannenkoekje of poffertjes · € 5,50  
Pannenkoekje geserveerd met stroop & poedersuiker  
of poffertjes met roomboter & poedersuiker

Minisoepje · € 4,00

Minisoepje van geroosterde paprika

Hoofdgerechtjes · € 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 & rucola, gratineerd met kaas aangevuld met naar keuze:

- ✓ Fenegriek-geitenkaas, pecannoten & perenchutney · € 9,25
- Tonijn, augurk, dille, rode ui & rucola · € 9,25
- Gekruide kip, maïs, rode ui, paprika, jalapeño & champignons · € 8,50
- Italiaanse ham, mozzarella, balsamicosirop & cherrytomaatjes · € 9,25

## LUNCH DE PARIS

€ 12,50

Soepje van geroosterde paprika & room, 3 Provençaalse sneetjes belegd met: tonijnsalade met augurk, dille, rode ui en ei, bourgondische kroket met mosterd, ossenworst met truffelmayonaise, ei & rode ui





## PARIS DINERSPECIAL

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

# DINERKAART

 = vegetarisch gerecht of vegetarische optie

VANAF 16.00 UUR

## VOORGERECHTEN

Brood op de Plank · € 5,50 

Grote maïsbol met seizoensdip & ambachtelijke aioli

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

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

Paprika · € 6,75 

Soep van geroosterde paprika met room & een mini-maïsbolletje

Bouillon · € 6,75 

Heldere bouillon van tomaat met gekruide omeletreepjes & tomatencroutons met een mini-maïsbolletje

Zalm · € 10,50

Gerookte zalm op knoflook-naanbrood met rode ui, cherrytomaatjes & mosterd-dilledressing

Carpaccio · € 9,95

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

Champignons Dordogne · € 8,50 

Champignons in bierbeslag met truffelmayonaise

Gamba's · € 10,00

Gamba's gebakken in olie met knoflook, paprika & ui, geserveerd met een mini-maïsbolletje



VANAF 12.00 UUR  
**MAALTIJDSALADES**

*Geserveerd met een mini-maisbolletje*

**Zalm · € 14,25**

Gerookte zalm met gemarineerde cherrytomaatjes, rucola, mosterd-dilledressing & rode ui

**Carpaccio · € 13,75**

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

**Tonijn · € 13,00**

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

**Fenegriek-Geitenkaas · € 13,00** ♻️

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

**Jamaican · € 13,25**

Jamaicaans gekruide ham met frisse kerriekoolsalade, gemarineerde cherrytomaatjes, rucola & mangochutney

**Smokey Chicken · € 13,00**

Gerookte kipfilet, Old Amsterdam, uitgebakken spekjes, gemarineerde cherrytomaatjes, rucola & kerrie-mangomayonaise

**Yakitori · € 15,50**

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

**Thaise Kip · € 13,25**

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



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

- Geroosterde aardappeltjes
- Kerrierijst
- 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 gekruide kippendijen, mais, rode ui, paprika, jalapeño & champignons, gegratineerd met kaas, geserveerd met een chili-crème fraîche

**Varkenshaas · € 12,75**

Gemarineerde stukjes varkenshaas, geserveerd met peper-roomsaus of satésaus met seroendeng

**Indian Curry · € 12,75**

Indiaas curry-stoofpotje met kip, sugarsnaps, mango, geserveerd met kerrierijst & knoflook-naanbrood

**Spareribs · € 14,75**

Zoet-pikant gemarineerde spareribs geserveerd met ambachtelijke aioli

**Hollandse Biefstuk · € 15,95**

Gegrilde Hollandse biefstuk met gebakken champignons & rode ui

**Kabeljauw · € 15,75**

In de oven gegaarde kabeljauwfilet met een saus van groene kruiden & knoflook

**Chinatown · € 17,95**

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

♻️ **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*

**Pasta · € 16,95**

Pasta met roergebakken gamba's, lente-ui, shiitakes met een saus van knoflook & groene kruiden

**Ossenhaas · € 22,50**

Ossenhaas gegratineerd met Tallegio, geserveerd met een saus van gepofte knoflook

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

Spareribs met zoet-pikante marinade, Tex Mex wraps met gekruide kippendijen, gegratineerd met kaas geserveerd met chili-crème fraîche, Malse biefstukjes met gebakken champignons & rode ui & Varkenshaas met satésaus & seroendeng

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

Een verzameling van visgerechten met onder andere; Gemarineerde gamba's, In de oven gegaarde kabeljauw & Twee soorten schelp-of visgerechten van het seizoen



VANAF 12.00 UUR

# DESSERTS

*Geserveerd met slagroom*

**Banoffee · € 7,25**

Roomijs van banaan met een saus van chocolade & toffee en stukjes banaan

**Gin-Tonic · € 6,95**

Sorbetijs van gin- tonic met verse aardbeien & een schuim van gin- tonic

**Fruit · € 7,25**

Combinatie van een bolletje ijs van kers en passievruchten met vers fruit

**Dame Blanche · € 6,95**

De klassieker; vanille-roomijs met chocoladesaus

**Appel-Koffie · € 6,95**

Appelkruimeltaartje met roomijs van koffie

**Menage à Trois · € 7,95**

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               | € 2,30 |
| Verse Muntthee met honing              | € 3,25 |
| Espresso Machiatto                     | € 2,40 |
| Cappuccino                             | € 2,50 |
| Koffie Verkeerd · Latte Machiatto      | € 2,90 |
| Dubbele Espresso                       | € 4,35 |
| Dubbele Koffie                         | € 4,35 |
| Warme Chocomel (met slagroom + € 0,50) | € 2,60 |
| Warme Chocomel Rum met slagroom        | € 6,50 |

**Gebak van  
Banketbakkerij  
Maassen  
€ 3,50**