


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 · € 10,75

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

Carpaccio · € 9,95

Carpaccio van ossenhaas met Old Amsterdam, pittenmelange, tomatentartaar, rucola & pestodressing

Tonijn · € 9,25

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

Ossenworst · € 9,75

Ossenworst met rode uiringen, ei, tomatentartaar, veldsla & truffelmayonaise

Smokey Chicken · € 9,25

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

Fenegriek-Geitenkaas · € 9,50

Fenegriek-geitenkaas met pecannoten, veldsla, 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.

Entrecote · € 11,25

Zacht gegaarde, gemarineerde entrecote met teriyakidressing met gebakken uitjes en salade van witte kool, appel & pecannoten

Yakitori · € 11,75

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

Thaise Kip · € 9,75

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

Indo Chicken · € 9,95

Gebakken gemarineerde kippendijen met satésaus, salade van zoetzure komkommer, atjar & Indonesische kroepoek

Beenham · € 8,75

Luxe warme beenham met honing-mosterdsaus, tomatentartaar & veldsla

Trois Fromaggi · € 9,75

Drie soorten kaas gegratineerd, geserveerd met pecannoten & appelstroop

Tosti's · op luxe Provençaals brood
geserveerd met tomatenketchup

- ☑ Ham, kaas of ham & kaas · € 5,45
- ☑ Ham, kaas & ananas · € 6,50
- ☑ Brie, pittenmelange & honing · € 6,75

Uitsmijters · op luxe Provençaals brood

Parisienne · 3 spiegeleieren op carpaccio met
pesto & Old Amsterdam · € 11,50

- ☑ Marseille · 3 spiegeleieren met tomaat, lente-ui,
sambalmayonaise & 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-maïsbolletje

- ☑ Licht gebonden soep van kokos, kip & kerrie met bosui · € 6,95
- ☑ Soep van pomodori-tomaat met room · € 6,75



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 tomaat met room

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
& rucola, gratineerd met kaas aangevuld met naar keuze:

- ☑ Fenegriek-geitenkaas, pecannoten & perenchutney · € 9,25
- Gerookte zalm, rode ui, rucola & mosterd-dilledressing · € 9,95
- Gekruid gehakt, maïs, rode ui, paprika, jalapeño & champignons · € 8,50
- Tonijn met augurk, dille, rode ui, cheddar & tomatentartaar · € 9,25
- ☑ Het traditionele recept met prei, spekjes & oude kaas · € 7,95

LUNCH DE PARIS

€ 12,50

Soepje van pomodori, 3 Provençaalse sneetjes belegd met:
tonijnsalade met augurk, dille, rode ui en ei,
bourgondische kroket met mosterd, ossenworst
met rode uiringen, ei, tomatentartaar,
veldsla & truffelmayonaise





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

Pomodori · € 6,75 

Soep van Pomodori-tomaat met een zoetje van room, geserveerd met mini-maïsbolletje

KokosKipKerrie · € 6,95 

Licht gebonden soep van kokos, kip & kerrie met bosui, geserveerd met mini-maïsbolletje

Champignons Dordogne · € 8,50 

Champignons in bierbeslag met truffelmayonaise

Buikspek · € 10,50

Pannetje krokant gebakken buikspek in teriyakidip, geserveerd met een black edition papao

Carpaccio · € 9,95

Carpaccio van ossenhaas met Old Amsterdam, tomatentartaar, pittenmelange, veldsla & pestodressing met een mini-maïsbolletje

Entrecote · € 10,25

Zacht gegaarde, gemarineerde entrecote met teriyakidressing met gebakken uitjes en salade van witte kool, appel & pecannoten, geserveerd met mini-maïsbolletje

Zalm · € 10,50

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

Cheese Package · € 10,50

Filodeeg gevuld met drie soorten kaas met pecannoten, geserveerd met appelstroop op een bedje van veldsla met tomatentartaar

Proeverij Spicebrush · € 11,50

Maak kennis met ons à la carte restaurant Spicebrush de Proeverij. Een verzameling van 3 voorgerechtes, geserveerd met een luxe minibroodje en dip van het seizoen



VANAF 12.00 UUR
MAALTIJDSALADES

Geserveerd met een mini-maisbolletje

Zalm · €14,50

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

Carpaccio · €13,75

Carpaccio van ossenhaas met Old Amsterdam, pittenmelange, tomatentartaar, rucola & pestodressing

Tonijn · €13,00

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

Smokey Chicken · €13,00

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

Fenegriek-Geitenkaas · €13,25 

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

Entrecote · €15,00

Zacht gegaarde, gemarineerde entrecote met teriyakidressing met gebakken uitjes en salade van witte kool, appel & pecannoten

Yakitori · €15,50

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

Thaise Kip · €13,50

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

Indo Chicken · €13,75

Gebakken gemarineerde kippendijen met satésaus, salade van zoetzure komkommer, atjar & Indonesische kroepoek



* Vanaf 17.00 uur tegen meerprijs (€ 1,50) zijn de gerechten ook te verkrijgen met:

- Geroosterde aardappeltjes · Kerrierijst
- Verse groenten van de dag · Pasta

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 gehakt, mais, rode ui, paprika, jalapeño & champignons, gegratineerd met kaas, geserveerd met een chili-crème fraiche

Varkenshaas · €12,75

Spies met gemarineerde stukjes varkenshaas, geserveerd met groene peper-roomsaus of satésaus met gebakken uitjes

Biefstuk · €15,95

Gegrilde biefstuk met in tijm & knoflook gemarineerde champignons

Spareribs · €14,75

Zoet-pikant gemarineerde spareribs geserveerd met ambachtelijke aioli

Indian Curry · €12,75

Indiaas curry-stoofpotje met kip, peultjes, paprika, geserveerd met kerrierijst & knoflook-naanbrood

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 17.00 uur

Gamba's · €16,75

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

Eend · €17,75

Rosé gebakken eendenborstfilet met een jus van rozemarijn & confijt van sinaasappel, geserveerd met aardappelpuree

Zalmfilet · €15,95

Gebakken zalmfilet met groenten van de dag met een dressing van geroosterde sesam, frites & salade

Antwerpse Stoof · €16,00

Antwerps stoofpotje van rundvlees met Luikse stroop, aardappelpuree en salade van appel & rode kool

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

Spareribs met zoet-pikante marinade, Indian Curry-stoofpotje met kip met knoflook-naanbrood Malse biefstukjes met in knoflook & tijm gemarineerde champignons & Varkenshaas met satésaus & gebakken uitjes, geserveerd met frites & salade



VANAF 12.00 UUR

DESSERTS

Geserveerd met slagroom

Crème Brûlée · € 7,25

Ambachtelijke crême brûlée met de smaak van het seizoen in combinatie met een bolletje vanille-roomijs

Speculaas · € 6,95

Roomijs van speculaas met brokken speculaas & saus van karamel

Cheesecake · € 7,25

Ambachtelijke cheesecake met een bosvruchtencoulis & ijs van bosvruchten

Dame Blanche · € 6,95

De klassieker; vanille-roomijs met chocoladesaus

Mechelse Maf · € 6,95

Warme strudel van appel & peer met vanillesaus & vanille-roomijs

Menage à Trois · € 7,95

Verrassingsdessert van de chef met drie verschillende items

KOFFIE

Koffiespecials geserveerd met slagroom

Koffie & Thee

Koffie · Espresso · Thee	€ 2,30
Verse Munthee 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	€ 6,75

Irish - Tullamore D.E.W.	€ 6,75
Italian - Amaretto	€ 6,75
Mexican - Kahlua & Tequila	€ 6,75
Jamaican - Tia Maria	€ 6,75
Spanish - Cuarenta y tres	€ 6,75
French - Cointreau	€ 6,75
Dom - Dom Benedictine	€ 6,75
Tennessee Honey - Jack Daniels Honey	€ 6,75
Baileys - Baileys	€ 6,75
French Deluxe - Remy Martin V.S.O.P. M.C.F.	€ 8,25

Gebak van
Banketbakkerij
Maassen
€ 3,50