

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 · € 10,95

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

Carpaccio · € 10,75

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

Tonijn · € 9,75

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

Gerookte Ribeye · € 11,25

Gerookte ribeye met rucola en een grove chutney van mango & rode peper

Smokey Chicken · € 9,75

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

Fenegriek-Geitenkaas · € 9,75 

Fenegriek-geitenkaas met walnoten, rucola, balsamicosiroop & 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.

Baba Ganoush · € 9,50 

Spread van gegrilde aubergine, geroosterde paprika, feta & balsamico-siroop

Garnalen · € 11,25

Roze garnalen, rivierkreeftjes, Hollandse garnalen, citroen, dille & cocktailsaus

Yakitori · € 11,95

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

Thaise Kip · € 10,25

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

Indo Chicken · € 10,45

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

Beenham · € 9,25

Luxe warme beenham met honing-mosterdsaus, tomatentartaar & rucola

Tosti's · op luxe Provençaals brood
geserveerd met tomatenketchup

- ☑ Ham, kaas of ham & kaas · € 5,75
- ☑ Ham, kaas & ananas · € 6,75
- ☑ Brie, pittenmelange & honing · € 7,75

Uitsmijters · op luxe Provençaals brood

Parisiëne · 3 spiegeleieren op carpaccio met
pesto & Old Amsterdam · € 11,75

- ☑ Marseille · 3 spiegeleieren met tomaat, lente-ui,
sambalmayonaise & fenegriek-geitenkaas · € 10,75

Omelet · op luxe Provençaals brood

- ☑ Omelet met bacon, champignons, paprika & rode ui · € 10,75

Kroketten · van de Bourgondiër
geserveerd met ambachtelijke mosterd

- 2 Bourgondische kroketten op brood · € 9,25
- 2 Bourgondische kroketten met friet · € 9,75

- ☑ *Onze kroketten nu ook in een vegetarische variant!
Wij dagen u uit het verschil te testen*

Soepen · met mini-maisbolletje

- ☑ Licht gebonden soep van kokos, kip & kerrie met bosui · € 7,45
- ☑ Soep van pomodori-tomaat met room · € 7,25



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 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, walnoten & balsamico-siroop · € 9,25
- Gerookte zalm, rode ui & mosterd-dilledressing · € 9,95
- Gekruid gehakt, maïs, rode ui, paprika, jalapeño & champignons · € 8,75
- Gerookte kipfilet, Old Amsterdam, tomatentartaar & kerrie-mangomayonaise · € 9,75
- ☑ Italiaanse ham, mozzarella, cherrytomaatjes & balsamico-siroop · € 9,75

LUNCH DE PARIS

€ 12,75

Soepje van pomodori & 3 Provençaalse sneetjes belegd met:
Tonijnsalade met augurk, dille, rode ui en ei,
Bourgondische kroket met mosterd,
Gerookte kipfilet, Old Amsterdam, tomatentartaar,
rucola & kerrie-mangomayonaise





PARIS DINERSPECIAL

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

DINERKAART

 = vegetarisch gerecht of vegetarische optie

VANAF 16.00 UUR

VOORGERECHTEN

Brood op de Plank · € 5,75 

Grote maïsbol met seizoensdip & ambachtelijke aioli

Pomodori · € 7,25 

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

KokosKipKerrie · € 7,45 

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

Champignons Dordogne · € 8,75 

Champignons in bierbeslag met truffelmayonaise

Gerookte Ribeye · € 10,25

Gesneden gerookte malse ribeye met een grove chutney van mango & rode peper, rucola, geserveerd met een mini-maïsbolletje

Carpaccio · € 10,25

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

Cocktail Fruits de Mer · € 10,75

Cocktail met roze garnalen, rivierkreeftjes, Hollandse garnalen, citroen, dille & cocktailsaus, geserveerd met een mini-maïsbolletje

Zalm · € 10,50

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

Baba Ganoush · € 9,50

Salade met een spread van gegrilde aubergine, geroosterde paprika, feta & balsamico-siroop, geserveerd met een mini-maïsbolletje



VANAF 12.00 UUR
MAALTIJDSALADES

Geserveerd met een mini-maisbolletje

Zalm · € 14,70

Gerookte zalm met cherrytomatjes, rucola, mosterd-dilledressing & rode ui

Carpaccio · € 14,50

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

Tonijn · € 13,50

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

Gerookte Ribeye · € 15,00

Gerookte ribeye met rucola en een grove chutney van mango & rode peper

Smokey Chicken · € 13,50

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

☺ Fenegriek-Geitenkaas · € 13,50

Fenegriek-geitenkaas met walnoten, rucola, balsamicosiroop & cherrytomatjes

☺ Baba Ganoush · € 13,25

Salade met een spread van gegrilde aubergine, geroosterde paprika, feta & balsamico-siroop

Yakitori · € 15,70

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

Thaise Kip · € 14,00

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

Indo Chicken · € 14,20

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

Varkenshaas · € 12,75

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

Biefstuk · € 15,95

Gegrilde biefstuk met een saus van geroosterde knoflook

Spareribs · € 14,75

Zoet-pikant gemarineerde spareribs geserveerd met ambachtelijke aioli

Indian Curry · € 12,75

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

Chinatown · € 17,95

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

Zalmfilet · € 17,95

Gebakken zalmfilet met een saus van witte wijn & limoen

☺ 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

Ribeye · € 21,50

Ribeye (250 gram) gemarineerd in een BBQ rub met rozemarijn, geserveerd met frites & salade

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 een saus van geroosterde knoflook & Varkenshaas met satésaus & gebakken uitjes, geserveerd met frites & salade

Sharing Gamba's (vanaf twee personen) · € 19,75 p.p.

Een kilo gamba's gebakken in knoflook op een bedje van pasta, geserveerd met aioli, frites en salade



VANAF 12.00 UUR

DESSERTS

Geserveerd met slagroom

Crème Brûlée · € 7,25

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

Limoncello · € 7,25

Coupe met sorbetijs van limoncello, citroenmerengue & rood fruit

Cheesecake · € 7,25

Cheesecake met fruitcoulis & sorbetijs van ananas

Dame Blanche · € 6,95

De klassieker; vanille-roomijs met chocoladesaus

Brownie à la Rinie · € 7,50

Ambachtelijke brownie met roomijs van gezouten karamel

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 Muntthee met honing	€ 3,25
Espresso Machiatto	€ 2,40
Cappuccino	€ 2,50
Koffie Verkeerd · Latte Machiatto	€ 2,90
Dubbele Espresso	€ 4,35
Warme Chocomel (met slagroom + € 0,50)	€ 2,75
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
€ 3,75