



GOÛT DE FRANCE 4-GANGEN MENU 49 PER PERSOON

Escabeche de dorade, marinade aux agrumes, basilic
Escabeche van dorade, gemarineerd met citrus, basilicum

Bar au fenouil, pommes de terre écrasées à l'huile d'olive
In de oven gebakken zeebaars, venkel, geprakte aardappel
met olijfolie

Ou/of

Alouettes sans têtes, longe de veau farcie, son jus, carottes glacées
Alouettes sans têtes, gevulde kalfslende met eigen jus, geglaceerde
worteltjes

Bleu de Regalis, fromage bleu de Provence
Bleu de Regalis, blauwe Provençaalse kaas

Tarte Tropézienne, brioche farcie à la crème mousseline
Tarte Tropézienne, brioche taartje gevuld met mousseline crème

HUÎTRES ET FRUITS DE MER OESTERS EN ZEEVRUCHTEN

Marennes Hervé 6 of 12 stuks 24/48

Royale Cabanon Hervé 6 of 12 stuks 32/64

Gillardeau 6 of 12 stuks 32/64

Plateau van diverse oesters, 6 stuks 28

*Alle oesters worden geserveerd met citroen, rode wijn
azijn, sjalot*

Plateau de fruits de mer 98

Plateau met zeevruchten

Caviar 50gr, garniture classique, blinis,
crème fraîche, jaune d'oeuf, blanc d'oeuf, câpres,
onion rouge et ciboulette 145

Kaviaar op klassieke wijze, 50gr, klassieke garnituur, blinis, zure
room, eidooier, eiwit, kappertjes, rode ui en bieslook

TARTE TROPÉZIENNE

Arrivé en Provence en 1952, Alexandre Micka, pâtissier d'origine polonaise, décida d'ouvrir une boulangerie pâtisserie à Saint-Tropez. Il a apporté de Pologne la recette d'un gâteau brioché à la crème de sa grand-mère qu'il vend dans sa pâtisserie. En 1955, le film de Roger Vadim *Et Dieu... créa la femme* est tourné à Saint-Tropez. Alexandre Micka est chargé de réaliser les repas pour toute l'équipe. Il présente sa tarte. Brigitte Bardot lui suggère de la nommer 'tarte de Saint-Tropez'. Le pâtissier, lui, opte pour 'tarte tropézienne'. Dans la foulée, il déposa la marque et le brevet de fabrication.

Tropézienne is een recept dat in 1955 geïntroduceerd is door de Franse banketbakker Alexandre Micka uit Saint-Tropez. Het originele recept was een versie van de traditionele Franse brioche van zijn grootmoeder. Aan hem de eer om in 1955 de catering te verzorgen voor de film crew van de film *'Et Dieu... créa la femme'* met in de hoofdrol Brigitte Bardot. Deze film maakte niet alleen Brigitte Bardot, maar ook de brioche van Alexandre Micka beroemd. Brigitte Bardot proefde de taart en was meteen verkocht. Zij suggereerde de naam Tarte de Saint-Tropez, Micka maakte er de naam Tarte Tropézienne van.

#GOUTDEFRANCE

UNE OCCASION UNIQUE DE SAVOURER ET FAIRE
SAVOURER LA FRANCE

Un festival gourmand pour célébrer la gastronomie française aux quatre coins de la planète. Chaque année le 21 mars, Goût de France, organisé dans 150 pays à l'initiative du ministère de l'Europe et des Affaires étrangères, contribue au rayonnement de la cuisine française sur les cinq continents. L'ambassade de France aux Pays-Bas et ses partenaires invitent tous les restaurants aux Pays-Bas, de la haute gastronomie au bistrot de qualité, à participer à cette célébration mondiale de la gastronomie, en proposant un menu d'inspiration française à leurs invités le 21 mars prochain et les jours qui suivront.

EEN UNIEKE GELEGENHEID OM FRANKRIJK TE
PROEVEN EN TE LATEN PROEVEN

Geniet van het grootste diner "à la française" met aandacht voor de maatschappelijk verantwoorde keuken. Voor het vijfde jaar op rij viert het evenement 'Goût de France' op feestelijke wijze de vitaliteit van de Franse keuken, die koks uit de hele wereld met elkaar verbindt. Ieder jaar op 21 maart draagt 'Goût de France', georganiseerd in 150 landen op initiatief van het Franse ministerie van Europa en Buitenlandse Zaken, bij aan de bloei van de Franse keuken in alle windstreken. De Ambassade van Frankrijk in Nederland en haar partners nodigen Nederlandse restaurants, van haute cuisine tot bistro, uit om deel te nemen aan deze wereldwijde viering van de Franse gastronomie, door op 21 maart aanstaande en de daar op volgende dagen een Frans menu te serveren aan hun gasten.

PLATS D'ACCOMPAGNEMENT BIJGERECHTEN

Laitue, noix, vinaigrette à la moutarde 5
Kropsla, walnoten, mosterddressing

Purée de pommes de terre 5
Aardappelmousseline

Epinards à la crème 5
Spinazie à la crème

Pommes rissolées 5
Krokante aardappelpartjes

Chou-fleur, beurre noisette 6
Gekarameliseerde bloemkool met gebruinde boter

#HOOFDSTADBRASSERIE
#DELEUROPEAMS
#GOUTDEFRANCE

ALLE PRIJZEN ZIJN IN EURO EN INCLUSIEF BTW

Het is niet uitgesloten dat onze gerechten ingrediënten bevatten die allergische reacties kunnen veroorzaken. Overlegt u alstublieft uw allergie- en dieetwensen met ons team.

MOUSSERENDE WIJN

		12cl	75cl
NV	VEUVE CLICQUOT, BRUT, REIMS	17	95
NV	VEUVE CLICQUOT ROSE, BRUT, REIMS	30	170
NV	RUINART BLANC DE BLANCS, BRUT, REIMS	30	170

WITTE WIJN

FRANKRIJK - FRANCE

2016	CUVÉE BLANC, DE L'EUROPE SAUVIGNON BLANC/CHARDONNAY	6,75	37,5
2017	ATTITUDE, PASCAL JOLIVET, SAUVIGNON BLANC	7,50	42
2015	CHABLIS VIEILLES VOYE, DOMAINE LAROCHE, CHARDONNAY	15	85
2017	SANCERRE, PASCAL JOLIVET, SAUVIGNON BLANC	69	
2016	POUILLY FUISSÉ, DOMAINE FERRET, CHARDONNAY	18	99
2017	MÂCON VILLAGE, DOMAINE LUQUET, CHARDONNAY	9	50

GIN & TONIC

GIN MARE	16
Rozemarijn, tijm en olijven	
HENDRICK'S	16
Komkommer en rozenknopjes	
NOLET'S DRY SILVER	16
Framboos, limoenschijf en rozenknopjes	
MONKEY 47	18
Flamed orange, star anise and redcurrant	
STAR OF BOMBAY	16
Gebrandde sinaasappel, steranijs, aalbes	
TANQUERAY TEN	18
Grapefruit twists en limoenschijf	

BIEREN

HEINEKEN TAP 0,25L	4
HEINEKEN PINT TAP 0,5L	7,5
HEINEKEN 0,0%	5,5
BRAND UP	6,5
BRAND IPA	6,5
BRAND WEIZEN 0,0%	5,5
BRAND WEIZEN	6,5
AFFLIGEM BLOND	6,5
AFFLIGEM DOUBLE	6,5
AFFLIGEM TRIPEL	6,5
SOL	6,5

ROSE WIJN

		12cl	75cl
2017	FRAN ESPRIT GASSIER CÔTES DE PROVENCE	8	44

RODE WIJN

FRANKRIJK - FRANCE

2017	CUVÉE ROUGE, DE L'EUROPE MERLOT/CABERNET SAUVIGNON	6,75	37,5
2017	ATTITUDE PASCAL JOLIVET, PINOT NOIR	7,50	42
2014	GIVRY LES BOIS CHEVAUX, PREMIER CRU, PINOT NOIR		70

APERITIF COCKTAILS

ITALICUS SPRITZ	15
Italicus Rosolio di Bergamotto likeur, Prosecco	
SPICED PEAR BELLINI	15
Gekruide peer puree, Prosecco	
FRENCH 75	22
Tanqueray Gin, citroen, suikersiroop, Champagne	
CHAMPAGNE COCKTAIL	22
Rémy Martin VSOP Cognac, Angostura Bitters, suikersiroop, Champagne	
GIN GIMLET	15
Tanqueray Gin, citruslikeur	
NEGRONI	15
Tanqueray Gin, Sweet Vermouth, Campari	
OLD CAPE	15
Bacardi 8 Rum, limoen, pepermuntsiroop, A. van Wees Curaçao, rooibos soda	
BLOODY MARY	15
Ketel One Vodka, specerijenmix, tomatensap, citroen	
OLD FASHIONED	15
Bulleit Bourbon, Angostura Bitters, suikersiroop	
MANHATTAN	15
Bulleit Bourbon, Sweet Vermouth, Angostura Bitters	

DIGESTIEVEN

RÉMY MARTIN VSOP	14
HENNESSY XO	39
HENNESSY PARADIS	95
ARMAGNAC LAFITTE 1972	45
CHATEAU DU BREUIL VSOP	11
QUINTA DO NOVAL RUBY	9
QUINTA DO NOVAL TAWNY	10
THE BALVENIE 12 YRS	11
LAGAVULLIN 16 YRS	15
GRAND MARNIER CENTENAIRE	25

ALLE PRIJZEN ZIJN IN EURO EN INCLUSIEF BTW