

CAFE *de* PARIS

Member-headsponsor



LES ENTREES

Diepe oesters op ijs volgens marktaanvoer en seizoen Huîtres creuses sur glace, selon l'approvisionnement du marché ou la saison	
3 stuks	12
6 stuks	24
9 stuks	36
12 stuks	48
Gerookte Schotse zalm, toast, ui, peterselie, citroen Saumon écossais fumé, toast, citron, oignons, persil	19
Aardappel met handgepelde Zeebrugse garnalen , gepocheerd eitje en mouselinesaus. Pomme de terre, crevettes grises de Zébrugse, oeuf poché et sauce mouseline.	29
Garnaalkroketten, peterselie, citroen Les croquettes aux crevettes, persil, citron	19
Vissoep met toast, rouille, Gruyère La soupe de poissons, toast, rouille, Gruyère	16
Scampi « diabolique » tomaat, look, sjalot/ tomates, ail, échalottes	22
Kaaskroketten, Oud Brugge kaas Croquettes au fromage, Vieux Bruges	15
Salade geitenkaas, honing-mosterdvinaigrette Salade, fromage de chèvre, vinaigrette miel-moutarde	19
Tagliata van rundshaas, parmesan, ganzenlever, winterse salade Tagliata de bœuf, parmesan, foie gras, salade d'hiver	24
Vitello tonnato, carpaccio van kalfsvlees, tonijn crème Vitello tonnato, carpaccio de veau, crème de thon	19
Creatie bloedworst, witte pens, appeltjes, pepernoot, Porto caramel Création boudin noir et blanc, pommes caramélisées, speculoos, sauce Porto	19

LES PLATS

Tomaat gevuld met zeebrugse garnalen, frietjes Tomate aux crevettes de Zébrugés, frites	36
Paling in de room of in het groen, frietjes Anguilles à la crème ou au vert, frites	28
Gebakken zeetongetjes, tartaarsaus, gemengd slaatje, frietjes Solettes poêlées, sauce tartare, salade mixte, frites	33
Noorse kabeljauw, spinazie, gepocheerd eitje, mousselinesaus, aardappelpuree Cabillaud norvégien, épinards, œuf poché, sauce mousseline, purée	30
Koninginnehapje -Vol au vent, frietjes Bouchée à la reine, frites	25
Rundstartaar 'Café de Paris', frietjes – Specialiteit Le steak tartare façon 'Café de Paris', frites – Spécialité	25
Runderhaas, salade, pepersaus/ béarnaise, frietjes Le filet pur poêlé, salade, sauce au poivre/ béarnaise, frites	34
Côte à l'os, salade, frietjes, béarnaise (2 pers.) Côte à l'os, salade mixte, frites, béarnaise (2 pers.)	29
Gehaktbroodje, mosterdsaus, stoemp van spruitjes Pain de veau, sauce moutarde, purée de choux de Bruxelles	24
Kalfsnier, groene boontjes, Madeirasaus, Savora Rognons de veau, haricots verts, sauce Madère, Savora	24
Ribbetjes, laaggegaard, gemarineerd, wedge-aardappel Côtes de porc cuites à basse température et marinées, wedges	25
Stoofpotje van hert, veenbessen, crème van knolselder, kroketjes Civet de chevreuil, airelles, crème de céleri-rave, croquettes	24
Zuurkool uit de Elzas, rookworst, spek, ribbetje, Savora mosterd Choucroute d'alsace, boudin fumée, lard, côte de porc, moutarde Savora	24
Aubergine uit de oven, ricotta, scamorza, tomaat, rucola Aubergine au four, ricotta, scamorza, tomates, rucola	24

CÔTE À L'OS

Elke woensdagavond/ chaque mercredi soir

Côte à l'os, frietjes, salade, béarnaise
2 glazen wijn p.p.

€ 35,00 p.p.

FAZANT / FAISAN

Witloof, crème van knolselder,
sauce "Fine Champagne", aardappelkroketjes

Chicorée, crème de céleri-rave, sauce "Fine
Champagne", croquettes de pommes de terre

€ 32,00

L'APERERO

LES CLASSIQUES

Ricard 5cl	8
Picon vin blanc	11
Spritz 'Café de Paris'	11
Campari	7
Martini (wit-rood)	7
Cinzano (wit-rood)	7
Cinzano	11
<i>mediteranean tonic</i>	
<i>naturally light tonic</i>	
<i>indian tonic</i>	
Sherry Tio Pepe fino	7
Pineau des Charentes	7
Porto (wit – rood)	7

COCKTAILS

Cocktail maison	10
bourbon-hierbas-citroen-verse thee	
Hierbas negroni	13
<small>Hierbas de las dunas-Tanqueray gin-aperol</small>	
Americano	11
<small>Campari-Cinzano-soda</small>	
Negroni	9
<small>gin-vermouth-campari</small>	
Mojito 'Café de Paris'	13
<small>Appleton-mint-tea-orange-lemongrass</small>	

PIMM'S

Pimm's N°1 – ginger ale	10
Pimm's N°1 Royale Champagne	14
Pimm's Café de Paris Cognac, herbs, ginger	14

LE CHAUFFEUR (sans alcool)

Le presque mojito <small>mint-tea-orange-cinnamon-ginger</small>	7
Driving miss Daisy <small>lemongrass-lime-elderflower-tea</small>	7
Gin sans alcool <small>Indian tonic-mediterranean tonic-elderflower tonic-sicilian lemonade-ginger ale-bitter lemon</small>	11

GIN O' CLOCK

Tanqueray 10 (fruitig)	14
Blind Tiger (kruidig)	14
Filliers dry gin (kruidig)	14
The Herbalist (kruidig)	14
Copperhead (kruidig)	14
Gin Mare (floraal)	14
G-Vine (fruitig)	14
Jinzu (kruidig)	14
Loopuyt (kruidig/floraal)	14
Hendrick's (kruidig)	14

LES BIERRES PRESSION

Stella 25 cl	3
Stella 33 cl	4
Leffe blonde	4

BIERES

Liefmans kriel	3.50
Westmalle tripel/dubbel	4.50
Duvel	4.50
Vedett	3.50
Omer	4.00
Brugse zot	4.00
Flanders	4.50
Hoegaarden - witbier	3.00
Cornet Oaked – blond	4.00
Sint-Bernardus - witbier	4.00
Le fort Vander Ghinste	4.50
Straffe Hendrik	4.50
NA – Jupiler	3.00

VINS AU VERRE

Champagne A. de Beauroy
<i>La coupe 12,00</i>
<i>La piscine 12,00</i>

BLANC

Domaine Lafage, Roussillon	7,00
Chardonnay, domaine de la Croix, Saint-Véran, Bourgogne	9,00

ROUGE

Domaine Lafage Roussillon	7,00
Syrah « Maison Les Alexandrins » Côtes du Rhône	7,00

ROSE

Domaine Lafage « Miraflores », Côtes du Roussillon	7,00
--	------

SOFTS

Mineral water 33cl	3
Mineral water 75 cl	6
Bruisend water 33 cl	3
Bruisend water 75 cl	6
Evian 33 cl	4
Evian 75 cl	7
Badoit 33 cl	4
Badoit 75 cl	7
Coca-cola / zero	3
Fanta	3
Jus de pommes	3
Cécémel	3
Ice-tea	3
Jus d'oranges frais	7
Big Tom spiced tomato	5
Fever-tree	4

DESSERTS *(tous faits maison)*

Dame blanche (<i>spécialité!</i>)	8,50	Moelleux au chocolat,	
Café glacé	9,00	glace vanille	8,50
Profiteroles	8,50	Notre mousse au chocolat	8,50
Crème brûlée à la vanille	8,50	Café Gourmand	9,00
Tarte aux pommes, glace vanille	8,50		
Colonel, lemon sorbet, vodka	8,50	Koffiedessert - AANRADER!	
Colonel royal, lemon sorbet,		Espresso Martini	
champagne	8,50	(1983 Dick Bradshell)	11,00
Pain perdu façon 'Ladurée'	8,50	<i>Ice Eyes wodka – coffee</i>	

VERSE THEESORTEN - THÉS FRAIS € 4,00

Ceylon Orange Pekoe

*Zeer geurig en met een zachte, fijne smaak.
Très parfumé, goût très fin.*

Earl Grey Blue Flower

Gearomatiseerde zwarte thee met een lichte bergamot smaak. Mélange corsé de thé noir et du goût classique de la bergamote.

China Jasmijn

*Een uitgelezen groene thee gearomatiseerd met jasmijnbloemen.
Thé vert légèrement aromatisé au jasmin.*

Rozenbottel/ egelantier

Verveine/ ijzerkruid

Groene sinaasappel met gember

Gearomatiseerde groene Sencha thee met een frisse sinaasappelsmaak en aroma van gember.

Thé vert harmonieusement combiné au goût frais et fruité de l'orange et à un soupçon de gingembre.

Cocktail Maison

Een vruchtenmengeling met frambozen, aardbeien en kersen.

Une combinaison de framboises, fraises et cerises.

Pure pepermunt

*Zuivere pepermuntbladeren, energiek en lekker.
Notre menthe poivrée française est séchée délicatement.*

Camomille/ kamille

CAFÉS

Grand café – koffie	3.20
Espresso – kleine koffie	3.20
Double espresso – dubbele kleine koffie	4.00
Ristretto – hele kleine koffie	3.00
Cappuccino – mousse de lait ou crème fraîche	3.50
Macchiato – espresso met melkschuim	3.50
Latté macchiato	4.00

DIGESTIF

Calvados R. Groult 3Y	11	Cognac Pierre Ferrand	11
Calvados R. Groult 8Y	13	Hennessy XO	39
Grand Marnier	11	Cointreau	10
Amaretto Le foglie & i frutti	11	Grappa	11
Baileys	10	Sambuca	11
Poire Morand Williamine	11	J&B	5
Averna	10	Nikka single Barrel	9
Hierbas	10	Dalwhinnie	12
Limoncello artisanal	11	Talisker sky	14
		Lagavullin	17

CAFÉS DE LIQUEUR

Café Parisien (*Grand Marnier*) - Irish Coffee (*Whisky*) -
Hasseltse Koffie (*Jonge Jenever*) - Café Français (*Cognac*) -
Caffè Italiano (*Amaretto*) - Café Normand (*Calvados*)

€ 10

• CHAMPAGNE (75 CL) •

Champagne Arnaud de Beauroy – BRUT	70
Bollinger - BRUT	140
Dom. Pérignon - BRUT	280
Victor & Charles « Blanc de blancs » - BRUT	131
Victor & Charles « Rosé » - BRUT	123
Ruinart « Blanc de blancs » - BRUT	175
Cristal, Louis Roederer -BRUT	350
Billecart Salmon «Rosé » - BRUT	150

• LES BLANCS •

	0,37	0,75	1,5
PINOT BLANC/ PINOT GRIS			
Pinot Blanc « Cuvée Les Amours », Hugel – Alsace 2015		33	
Pinot Gris « Classic », Hugel – Alsace 2016		41	
SAUVIGNON BLANC			
Reuilly « Le Clos des Messieurs », Dom. Claude Lafond – Loire 2016		40	
Sancerre « Le Tournebride », Gaudry – Loire 2016	37	52	
Pouilly fumé, De Ladoucette – Loire 2017	39	68	141
CHARDONNAY			
Saint-Véran, Dom. De la Croix Senaillet – Bourgogne 2016	20	37	74
Chablis « Grand Régnard » Régnard – Bourgogne 2017	24	47	92
Pouilly-Fuissé , Louis Jadot – Bourgogne 2016		46	
Rully, Chanson – Bourgogne 2015		49	
Saint-Aubin 1 ^e Cru La Chatenière, Roux père et fils – Bourgogne 2015		83	
Meursault, Louis Jadot - Bourgogne 2015		116	
Puligny-Montrachet, Louis Jadot – Bourgogne 2015		126	
Clos des Mouches, Domaine Chanson – Bourgogne 2011		181	
LES CEPAGES DU SUD			
Domaine Lafage « Centenaire » Roussillon 2016		29	
Parallèle « 45 », Paul Jaboulet, Côtes du Rhône 2015		25	
« César » Domaine Roche-Audron, Viognier 2016		36	
Châteauneuf du Pape « Les Hauts de Barville » Brotte - Côtes du Rhône 2016		56	



LES ROUGES



	0,37	0,75	1,5
CABERNET/ MERLOT			
Ch. Fleur de Jean Gué – Lalande de Pomerol 2015	23	43	87
Château Baron, Haut médoc 2009	26		
Château Patache d’Aux – Haut Medoc 2014	33	47	
Fief de La Haye – Saint-Estèphe 2012		46	
Château La Haye – Saint-Estèphe 2012		68	
Zédé de Labégorce – Margaux 2013		59	
La Bastide Dauzac – Margaux 2012		69	
Château Vieux Maillet – Pomerol 2010	46	87	175
Petit Corbin-Despaigne, Saint-Emilion Grand Cru 2015	22	42	84
Château Franc Mayne – St-Emilion Grand Cru Classé 2011		91	
Elle de La Marzelle, St-Emilion 2016		42	
Château La Marzelle, St-Emilion Grand Cru Classé 2012	51	99	199
PINOT NOIR/ GAMAY			
Sancerre « Vincengétorix », Vincent Gaudry – Loire 2016		48	
Mercrey « Clos la Perrière » Château de Chamilly - Bourgogne 2015		59	
LES CEPAGES DU SUD			
Château d’Angles « Classique » - Languedoc 2012/2015		25	
Lafage « Authentique » - Roussillon 2016		28	
Domaine de Peyre “La Gazette” – Ventoux 2015		39	
Coudoulet de Beaucastel, Châteaux de Beaucastel, Côtes du Rhône 2015		56	
Hermitage « La petite Chapelle », Paul Jaboulet Aîné – Côte du Rhône 2005		186	



LES ROSÉS



Domaine Lafage « Mirafiors » -Côtes du Roussillon 2017	30
Miraval – Côtes de Provence 2017	51

LE MIDI @ CAFÉ DE PARIS

12u00-14u30 niet op zon- en feestdagen

Entrée - plat - café gourmand € 29

Plat - café gourmand € 23

4 gegratineerde oesters (+5 euro)

4 huîtres gratinées (+5 euro)

Garnaalkroket, peterselie, citroen, slaatje
Croquette aux crevettes, persil, citron, salade

Tagliata van diamanthaas, wintersalade
Tagliata de lièvre de diamant, salade d'hiver

Aardappel met gerookte zalm, gepocheerd eitje (+3 euro) Pomme
de terre au saumon fumé, œuf poché (+3euro)



Stoofpotje van kabeljauw, groentjes en aardappelmousseline (+3 euro)
Cassolette de cabillaud, légumes de saison, purée de pommes de terre (+3 euro)

Vol au vent van fazant, kroketjes
Bouchée à la reine de faisan, croquettes

Stoofvlees met witloofsalade en frietjes
Carbonade à la flamande, salade de chicons, pommes frites

Gevulde courgette, tomatensaus
Courgette farçie, sauce tomates



Café gourmand

