

# MENU

In deze Franse Bistro doen we het net even anders dan bij de andere Gastrobars. De gerechten worden allemaal op klassiek Franse wijze geserveerd: authentiek, puur en smaakvol. Regels spelen geen rol: een royale lunch met Franse specials, verse oesters en champagne aan de bar, of een culinaire uitspatting met de traditionele Franse klassiekers van het driegangenmenu - tout est possible. Bon appétit!



## HORS D'OEUVRES

### HÛÎTRES

OESTERS GESERVEERD MET TRADITIONEEL GARNITUUR

Fine de Claire N3 - 3,75 p.st.

Gillardeau N3 - 4,50 p.st.

Ierse premium N2 - 4,00 p.st.

Renart Boulon Supérieur N3 - 3,25 p.st.

### CAVIAR 50,00

Black Pearl kaviaar (10 gram) met gepocheerd ei, Hollandaisesaus en brioche

### CREVETTES 9,50

Bouquet garnalen met mayonaise

### DEMI-HOMARD 24,50

Halve kreeft, koud geserveerd met mayonaise

## SPECIALS

### SALADE RICHE 30,-

Een rijk gevulde salade met kreeft, lagoustines, coquilles, foie gras, steak tartaar en gedroogde Franse ham. Zoals ze die alleen in Frankrijk serveren.

### COQUILLE 20,-

Gegratineerde coquilles met truffel en bloemkool.

### STEAK TARTARE 25,-

Aan tafel bereid, zoals het hoort...

### FONDUE AU FROMAGE 21,50,-

Vanaf twee personen te bestellen:

Kaasfondue van L'Amuse geserveerd met brood, broccoli, champignons, radijs, wortel, komkommer, bleekselderij en gekookte achterham uit de tuin van Edwin Florès.

### CARRÉ D'AGNEAU 2P. 55,-

Lamsrack met aardappelpuree, navarin en gepofte knoflookjus.

### CÔTE DE BOEUF 2P. 90,-

Gerijpt runderribstuk van Black Angus geserveerd met frietjes en Béarnaisesaus.

We adviseren een medium-rare bereiding van het ribstuk.



## MENU DE THÉÂTRE

### 2/3-GANGEN MENU

-26,- / 34,-

Een avondje uit naar het theater of bioscoop?

Wij serveren u een wisselend twee- of driegangenmenu.

## ACCOMPAGNEMENTS

-5,00-

Krokante Franse frietjes van de Frietboutique met mayonaise

Groene salade

Gebakken spinazie

Gratin van bloemkool met truffel (+2,50)

Gegratineerde macaroni



## MENU DE PARIS

### 3-GANGEN MENU

À LA CARTE

-37,00-

### PLATS

(18,00)

### GRENOUILLES

Gebakken kikkerbilden, risotto met paddestoelen en peterselielknoflookjus

### BARBUE À LA MEUNIÈRE (+5,-)

Op de graat gebakken griet met aardappeltjes en bruine boter

### QUENELLES NANTUA

Quenelle van snoekbaars in schaaldierensaus met Hollandse garnalen en prei

### POUSSIN EN CROÛTE (+7,50)

Piepkuiken met foie gras en savooiekool

### VOL-AU-VENT DE VEAU

Bladerdeegpasteitje met het mooiste van het kalf, morieljes en lavas

### STEAK AU POIVRE

Rosé gebraden rundersukade met groene pepersaus en aardappeltaart met spek



### DESSERTS

(9,00)

### FROMAGES

Drie of vijf (+6,-) kazen van L'Amuse naar keuze

### MACARON

Macaron met verse frambozen, rozen en limoencremes

### FLAN

Crème van caramel met zeezout

### NOUGAT GLACE

Ijstaart van nougat en balsamico

### CROQUEMBOUCHE 2P. 15,-

Roomsoesjes, chocoladesaus en vanilleparfait

### ENTRÉES

(15,00)

### TERRINE DE FOIE GRAS

Terrine van eendenlever met brioche en uiencompote

### SALADE DE LENTILLES

Linzen du Puy met kalfshersenen en moutarde de Meaux

### MAQUEREAU MARINÉ

Salade van gemarineerde makreel met kabeljauwlever, dragon en krokante groenten

### GROS-GRIS

Slakken in kruidenboter met duxelles van champignons

### QUICHE LORRAINE

Franse quiche met spek en champignons

### OS À MOELLE

Gegratineerde rundermerg met frisée salade en antiboise

# CARTE DES VINS

## BULLES!

**VILARNAU CAVA** 8,50 50,00  
 CAVA BRUT RESERVA / PENEDES / SPANJE  
*Weleens het gevoel dat je een Bentley waard bent? Dan past deze bubbel qua classificatie precies bij jouw gevoel.*

**VEUVE CLICQUOT** 12,50 70,00  
 BRUT / CHAMPAGNE / FRANKRIJK  
*De fijne maar romige mousse van deze champagne wordt perfect door dat tikkeltje honing. Verklaarbaar waarom hij ook verkrijgbaar is in 3 liter flessen.*

**RUINART BLANC DE BLANCS** 130,00  
 RUINART / CHAMPAGNE / FRANKRIJK  
*Deze 100% chardonnay heeft Harvard in 36 maanden afgerond en voelde zich daarna nog steeds fris en fruitig.*

## VERRE DE VIN BLANC

**CHARDONNAY** 4,25 24,00  
 DOMAINE GENTRY / LANGUEDOC / FRANKRIJK  
*Een licht complexe wijn met geroosterde amandelen, peer en appel.*

**GRÜNER VELTLINER** 6,50 36,00  
 ESTHERHAZY / BURGENLAND / OOSTENRIJK  
*De frisheid van Oostenrijk in een glas: Mineraliteit, citrus en abrikoos.*

**BOSCHEN BLANC** 5,00 30,00  
 BOSCHENDAL / FRANSCHHOEK / ZUID-AFRIKA  
*Stuivend fris wit uit het zonnige Zuid-Afrika*

**PINOT BLANC RESERVE** 6,50 36,00  
 DOMAINE E. BOECKEL / MITTELBERGHEIM / FRANKRIJK  
*Licht houtgelagerde pinot blanc. Mooi rond, tikkeltje fruit en in evenwicht met zijn amandel.*

**PARALLELE 45 BLANC** 6,50 36,00  
 PAUL JABOULET AÎNÉ / RHÔNE / FRANKRIJK  
*Old school is dit geval: perfect!*

**CHABLIS** 9,50 57,00  
 JEAN-MARC BROCARD / BOURGOGNE / FRANKRIJK  
*Het stille kind in de klas, maar een gedegen leerling, met hoge cijfers. Zelfs voor alle chardonnay-haters.*

## VERRE DE VIN ROUGE

**MERLOT** 4,25 24,00  
 DOMAINE GENTRY / LANGUEDOC / FRANKRIJK  
*Een makkelijke, jonge en fruitige wijn. Zo eentje waarvan je de tel van het aantal flessen gaat vergeten.*

**PINOT NOIR** 6,50 36,00  
 LES JAMELLES / LANGUEDOC / FRANKRIJK  
*Zoethout en laurier overgoten met "je ne sais pas quoi" in het glas: heerlijk!*

**NEPRICA** 6,50 36,00  
 TORMARESCO / PUGLIA / ITALIE  
*Vol, een zonovergoten blend uit het zuiden van Italië.*

**SYRAH** 5,50 32,00  
 ABBOTT'S & DELAUNAY / LANGUEDOC-ROUSSILLON / FRANKRIJK  
*Vleugje fruit, vleugje hout, vleugje kruid. Vele vleugjes lekker dus.*

**PARALLÈLE 45** 6,50 36,00  
 PAUL JABOULET AÎNÉ / CÔTES DU RHÔNE / FRANKRIJK  
*Old school is in dit geval: perfect.*

**CARMENERE CUVÉE ALEXANDRE** 9,00 49,00  
 CASA LAPOSTOLLE / COLCHAGUA VALLEY / CHILI  
*Het rode en zwarte fruit geeft deze zware wijn een wat zachter karakter.*

**BOCCA DI LUPO** 120,00  
 TORMARESCO / PUGLIA / ITALIE  
*Krachtig, vol, diep, vertrouwen, vastigheid, kwalitatief, lengte, liefde, enzovoorts...*

## VINS ROSÉS

**LA PROMENADE** 6,50 36,00  
 LA PROMENADE / PROVENCE / FRANKRIJK  
*Positieve schizofrenie. Droog, maar ook fris. Licht, maar ook vol. Fruitig, maar ook met een prettig zuurtje.*

**CHARDONNAY PINOT NOIR** 47,00  
 BOSCHENDAL / FRANSCHHOEK / ZUID-AFRIKA  
*De griskleurige rosé is vol van mineraliteit en elegantie. Abrikozen, rode bessen en aardbei op niveau.*

## VINS DE DESSERT

**MUSCAT DE BEAUMES DE VENISE** 7,50  
 LE CHANT DES GRIOLLES / RHÔNE / FRANKRIJK  
*De Romeinen waren al actief met het zoete goud.*

**SAUTERNES** 9,50  
 CASTELNAU DE SUDOURAUT / BORDEAUX / FRANKRIJK  
*In Frankrijk begon het natuurlijk ooit...*

## BOUTEILLE DE VIN BLANC

**VERMENTINO** 42,00  
 BOLGHERI / ANTINORI / TENUTA GUADO AL TASSO / ITALIE  
*Absolute klassieker!*

**SANCERRE** 48,00  
 CHATEAU SANCERRE / LOIRE / FRANKRIJK  
*Deze ouderwetse sancerre doet jouw juiste keuze bevestigen. Sauvignon blanc met mineraliteit, citrus en een vleugje abrikoos.*

**VIOGNIER** 32,00  
 LES JAMELLES / LANGUEDOC / FRANKRIJK  
*Elegant toch fris huiswijnje uit het klassieke Frankrijk.*

**RIESLING** 39,00  
 CHATEAU STE MICHELLE DRY / WASHINGTON STATE / USA  
*Beroemde namen staan aan de wieg van deze parel van een Riesling*

**CHARDONNAY ZEPHYR LIMOUX** 52,00  
 ABBOTT'S & DELAUNAY / LANGUEDOC-ROUSSILLON / FRANKRIJK  
*Het wijnhuis klinkt als een advocatenkantoor, de wijn even zo chique en stijlvol.*

**CHARDONNAY BOURGOGNE** 52,00  
 OLIVIER LEFLAIVE / BOURGOGNE / FRANKRIJK  
*Zo mooi en klassiek, dat ik mijn oma in haar Chanel mantelpakje mis...*

**ST AUBIN IER CRU** 78,00  
 OLIVIER LEFLAIVE / BOURGOGNE / FRANKRIJK  
*Zeer bevredigend door het vakmanschap.*

**CHASSAGNE MONTRACHET** 120,00  
 IER CRU / BOURGOGNE / FRANKRIJK  
*Het woord ambachtelijk schiet mij als eerst naar binnen. De balans tussen de druif en het hout...*

**CONDRIEU LES CASSINES** 89,00  
 PAUL JABOULET AÎNÉ / RHÔNE / FRANKRIJK  
*Viognier op Olympisch niveau.*

## BOUTEILLE DE VIN ROUGE

**MOULIN-A-VENT RESERVE** 46,00  
 DOMAINES DES MAISON NEUVES / BEAUJOLAIS / FRANKRIJK  
*De Gamay-druif is weer terug van weggeweest en hoe...!*

**PINOT NOIR** 48,00  
 OLIVIER LEFLAIVE / BOURGOGNE / FRANKRIJK  
*Houtgelagerde pinot noir heeft een eigenzinnige weg bewandeld, waar rijp fruit, hout en een kalksteenbodem elkaar kruisen.*

**CORBIÈRES RESERVE** 39,00  
 ABBOTT'S & DELAUNAY / LANGUEDOC-ROUSSILLON / FRANKRIJK  
*Grenache en syrah: licht, maar toch ook vol. Houtgelagerd en ietsjes aan tabak en viooltjes. Belangrijkste; een niet arrogante Franse wijn!*

**PAUILLAC** 69,00  
 CHATEAU TOUR PIBRAN / BORDEAUX / FRANKRIJK  
*Als sommelier mag ik dit eigenlijk niet zeggen, maar...mijn lieveling.*

**MARGAUX** 89,00  
 CHATEAU DURFORT-VIVENS / BORDEAUX / FRANKRIJK  
*Kwaliteit, kurkdroog, hoog in zijn tannines. Kom maar op met dat ribstuk!*

**SAINT GEORGES SAINT EMILION** 49,00  
 CHATEAU DIVON / BORDEAUX / FRANKRIJK  
*Mooi vol rond en zeker zacht voor een saint emilion.*

**RIOJA RESERVA** 44,00  
 BERONIA / D.O.C.G. RIOJA / SPANJE  
*Een zachte rioja. Opmerkelijk in balans qua fruit, kruid, hout en chocolade.*

**CHIANTI CLASSICO RISERVA D.O.C.G.** 62,00  
 MARCHESI ANTINORI / TOSCANE / ITALIE  
*Deze intense toch zachte, tanninerijke chianti is topkwaliteit. Zo wil ik later ook worden.*

**MALBEC RESERVA** 42,00  
 NORTON / MENDOZA / ARGENTINIË  
*Tannines, hout, pruim, kers: lompheid in zijn positiviteit.*



*Deze wijnkaart vertelt je over ons wijnassortiment, olopend van de lichtere wijnen naar de stevigere en complexere wijnen.*

*Advies nodig bij het maken van een keuze? Vraag om de WineStein tablet.*

## -CONTACT-

RON GASTROBAR PARIS  
 KLEINE-GARTMANPLANTSOEN IIIA  
 1017 RP AMSTERDAM  
 PARIS@RONGASTROBAR.NL  
 020-3052761



-WIFI-  
 GASTROBAR