

Voel u welkom en geliefd bij Grand café het Wijnhuis, in klassieke Franse stijl ingericht met oog voor mooie details. Naast de lekkernijen op deze kaart, serveren we ook vers gezette koffie soorten en diverse theeën. Maar ook verschillende en originele frisdranken met eigenzinnige smaken. Waar we natuurlijk bekend om staan zijn onze wijnen, wel 43 verschillende soorten. Allemaal aan u de keuze per glas of per fles te bestellen. Van een fris glas wijn, voor op het terras tot een exclusief glas wijn bij een van onze gerechten. Mocht u nieuwsgierig worden vraag het ons of kijk gerust in onze mooie houten (wijn)kaart die op tafel staat.

Bittergarnituur

(Hele dag te bestellen, tot half uur voor sluitingstijd)

Nacho chips	11,25
Bakje truffelchips	4,75
Gebrande amandelen (écht de lekkerste)	4,25
Olijven	6,85
Biologische kaas van Erf!	11,50
Rustiek stokbrood met café beurre Paris (Wit of bruin)	6,75
Rustiek stokbrood Baratte (wit of bruin)	9,85
(met beurre Baratte de lekkerste roomboter die we kunnen inkopen)	
Oesters (vrijdag, zaterdag, zondag)	4,50 per stuk
Kaassticks (8 stuks)	9,50
Gefrituurde kipstukjes (8 stuks)	13,75
Gepaneerde garnalen kussentjes (8 stuks)	10,25
Holtkamp kalfsbitterballen (8, 12, 16)	14,95/22,45/29,90
Runder bitterballen (8, 12, 16)	10,25/15,40/20,50
Bittergarnituur (10, 20)	15,60/ 31,20
Vegetarische bittergarnituur (10, 20)	17,85/35,70
(Zelfs voor de carnivoor erg verrassend)	
Etagiere Charcuterie	19,25
2 soorten gedroogde worst Steak tartaar	
2 soorten ham Brood	
Etagiere Fromage	19,50
4 verschillende soorten kaas Brood Vijgenchutney	

Petit Dejeuner (lunch)

(Te bestellen tot 17.00 uur)

Le Gambret	16,50
Pinsa brood gevuld met gedroogde rundermuis uit Frankrijk Truffelmayonaise garnituur	
Croque Monsieur	9,50
Heerlijk warm briochebrood met ham en kaas (Tomme d’Auvergne)uit de oven(kan ook vegetarisch)	
Delice de Bourgogne	13,60
Pinsa met een zeer smakvolle warme Franse kaas Rucola Druiven	
Sandwich Vande Mijotee	15,85
Een lekkere bruine bol gevuld runderstoofvlees van het regiorund Pickles.	

Toute la Journee (De hele dag)

(Vanaf opening tot 22.00 uur)

Salade Saumon Fume	21,50
(de beste zalm, traditioneel gerookt)	
Salade Garnituur Vinaigrette Brood	
Salade d’Aveyon	19,70
Roquefort Walnoot Dressing Garnituur Brood	
Boite Chaude	24,95
Warme Langois de Champenois (kaasfondue) Franse worst	
Salade Brood Gedroogde ham uit de Savoie	

Soepen

Soupe a la’ moutarde	9,35
Met Zwolse mosterd Brood	
Soupe a’ l’ oignon	9,35
Klassieke Franse wijze kaas Crouton Brood	

Quiches

Geserveerd met salade en kommetje uiensoep of mosterdsoep en brood

Quiche Chevre chaud	21,50
Tomaat Pijnboompitten Spinazie	
Quiche classic	21,50
Prei Ham	

Tarte Flambe (flammkuchen)

Jambon de Savoie	14,50
(echt de lekkerste gedroogde ham)	
12MND gerijpte ham Uienringen Bieslook Crème-fraîche	
Delice de Bourgogne (Vegetarisch)	16,75
Smakvolle Franse kaas Crème-fraîche Uienringen druiven	
Saumon (de beste en traditioneel gerookt)	25,75
Gerookte zalm Uienringen Crème-fraîche	
Art Alsacien	12,75
Spekjes Crème-fraîche Uien	

Entrees (Voorgerechten)

(Vanaf 17.00 tot 21.00 uur)

Vol au vent	11,50
Klassieke Franse pastei met kipragout	
Steak tartare (125 gram)	17,85
Klassiek aangemaakt en geserveerd brood garnituur	
Champignons Dordogne	12,50
In bierbeslag gefrituurd met zwarte knoflooksaus	
Truite fume	18,50
Gerookte forel geserveerd met gele biet, wasabi-creme en forelleneitjes	
Huitres (6 stuks) (per stuk 4,50)	24,00
Waddenoesters citroen mignonette	

Plats chauds (Warme gerechten)

(Vanaf 17.00 tot 21.00 uur)

Confit de Canard	22,85
Klassiek geconfijte eendenbout rode port saus	
Tagliatelle aux crevettes	23,85
Tagliatelle pasta met een romige garnalensaus peterselie knoflook gebakken garnalen	
Saucisse de Toulouse	18,85
Klassieke Franse runderworstje en aardappelpuree met kaas	
Poisson de saison	dagprijs
De bediening kan u hier meer over vertellen Groente bijpassende saus	
Steak hache al’ Anciene	22,75
Echte Franse grove steak met sjalottensaus frites standaard “medium “ geserveerd	
Tarte a la ratatouile	19,75
Taart van bladerdeeg gevuld met paddenstoelen	

Patisseries

(Hele dag te bestellen, tot half uur voor sluitingstijd)

Mousse au Chocolat et Cerises	6,75
(van Callebautchocolade) Huisgemaakte chocolademousse kersen	
Crème brûlée	9,60
Gateau au Fromage (cheesecake)	5,85
Pain Pedru	8,20
(wentelteefje van briochebrood met confituur en crème chantilly)	
Trudel de pommes	7,85
Warme apfelstrudel sauce Anglaise Slagroom	
Handgemaakte bonbons (voor bij de koffie/thee)	2,75 (p. st.)
Handgemaakte macarons	2,75 (p. st.)