

Enjoy the Summer at FRANQ
Gastrobar Menu

Rogge-broodje met gezouten hoeve-boter Ryebread with salted butter / Pain de seige au beurre salé	4.50
Taggiasche Olijven Taggiasca olives / Olives Taggiasca	5.00
Nacho's met hummus, Piment en za'atar Nachos with hummus, piment and za'atar	7.00
Nachos met crème van avocado & jalapeno Nachos with avocado cream and jalapeno	8.00
Nacho's met Tapenade van Olijven Nacho's with olive tapenade / tapenade d'olives	8.00
Secreto n°7 "De Laet & Van Haver"	16.00
Kruidige beef pastrami "De Laet & Van Haver"	10.00
Monte Nevado Mangalica-ham + 28 maanden	18.00
Gillardeau Oester Natuur (per stuk) Gillardeau Oyster Natural (per piece)	5.00
Gillardeau Oester gemarineerd met mango, Tequilla & chili (per stuk) Gillardeau Oyster marinated with mango, Tequilla & chili (per piece)	7.00
Gerookte zalm met toast van Brioche Smoked salmon on brioche toast	20.00
Monte Nevado met Cavailon meloen Monte Nevado with Cavailon melon	24.00
Ceasar Salade Ceasar Salad	24.00
Burrata tomaten salade met basilicum Burrata with tomato salad and basil	24.00
Gegratineerde mosselen met Funky Monk Gratinated mussels with Funky Monk	22.00
Pralines van tomaat, warm / koud zacht / krokant Pralines of tomato, hot / cold soft / crispy	18.00
Terrine van Ganzenlever met Chartreuse & Brioche Terrine of Foie Gras with Chartreuse & Brioche	22.00
Bisque van Schaaldieren Bisque of Shellfish	10.00
Gazpacho van komkommer en avocado Gazpacho of cucumber and avocado	8.50
Mossel soepje met Saffraan Mussel soup with Saffron	10.00
Pasta Putanesca – tomaat, olijven, kappertjes, ansjovis) Pasta Putanesca – tomato, olives, capers, anchovies	24.00
Pasta met algenboter en Comté kaas Pasta with algae butter and Comté cheese	22.00
Pasta met Truffelroomsaus Pasta with Truffelcreamsauce	26.00