

## Enjoy the Winter 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
Nachos met hummus, Piment en za'atar	7.00
Nachos met crème van avocado & jalapeno Nachos with avocado cream and jalapeno	8.00
Nachos met Tapenade van Olijven Nachos 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 / Saumon fume, toast de brioche	20.00
Salade van rode biet met fetakaas Beetroot salad with feta cheese / Salade de beterraves rouge à la feta	23.00
Ceasar Salade	24.00
Huisgemaakte kaaskroketjes met gefrituurde peterselie Homemade cheese croquettes with fried parsley / Croquettes de fromage maison au persil frit	19.00
Wildpaté met uienconfit Game pâté with onion confit / Pâté de gibier au confit d'onion	17.00
Coq-au-vin met aardappelkroketten Coq-au-vin with potato croquettes / coq-au-vin aux croquettes de pommes de terre	27.00
Huisgemaakt Terrine van Ganzenlever met Brioche Terrine of Foie Gras with Brioche	27.00
Bisque van Schaaldieren Bisque of Shellfish / Bisque de crustacés	12.00
Pompoensoepje met olie van hazelnoot Pumpkin soup with hazelnut oil / Soupe de potiron à l'huile de noisette	11,00
Vichysoise van polderaardappel & winterprei Vichysoise with potato & winter leek / Vichysoise de pomme de terre et poireau d'hiver	11.00
Penne pasta pesto	22.00
Pasta à l'Arabiata	24.00
Pasta met algenboter en Comté kaas Pasta with algae butter and Comté cheese / Pâtes au beurre d'algues et comté vieux	22.00
Pasta met Truffelroomsaus Pasta with Truffelcreamsauce / Pâtes à la crème de truffe	26.00
Flammenkuchen met Funky Monk & zwartewoudham Flammenkuchen with Funky Monk & Black Forest Ham / Flammenkuchen au Funky Monk & Jambon Forêt Noire	28.00
Dame Blanche	13.00
Café Glacé	15.00
Assortiment Kazen geaffineerd door van Tricht Cheese plate aged by Van Tricht / Assortiment de Fromages affinés par Van Tricht	17.50
Sabayon van Champagne met vanille ijs	17.00