

MAISON

SALADS		BREAKFAST	
<i>Goat cheese salad</i> 15 Creamy goat cheese paired with roasted yellow beetroot, roasted pine nuts, and a honey Dijon dressing. <i>G, L, V</i>		<i>Omelette with salad & baguette</i> 12 (Available all day) Fluffy omelette served with a fresh garden salad and accompanied by a fresh baguette. Choose from ham, cheese, mushrooms, tomatoes, or spinach. <i>L, V</i>	
<i>Roasted prawn salad</i> 19 Roasted prawns served with grilled asparagus, artichokes, half-dried cherry tomatoes, and a fragrant tarragon dressing.		Enjoy our freshly pressed juice on the side 6.5	
<i>Salade Niçoise</i> 20 A refined take on the French classic – lightly roasted tuna fillet, potatoes, red onion, crisp greens, olives, green beans, and a delicate vinaigrette.		BAGUETTE	
		<i>Filled baguette</i> 10 Freshly baked baguette filled with ingredients of your choice: ham, cheese, crisp salad leaves, tomatoes, or oven-baked yellow beetroot. <i>G, L, V</i>	
FRENCH SPECIALTIES		SOUPS	
<i>Cheese croquettes</i> 8 Golden and crispy croquettes filled with béchamel sauce and a melting blend of Comté, Gruyère, and Parmesan cheeses. <i>G, L, V</i>		<i>Soupe à l'oignon gratinée</i> 16 Traditional French onion soup, slow-cooked to perfection and topped with sourdough bread and melted Gruyère cheese. <i>G, L</i>	
<i>Gratinated prawns</i> 12 Gently spiced, baked king prawns in a creamy white wine and shallot sauce, gratinated with Gruyère cheese. <i>L</i>		<i>Crème Dubarry</i> 12 Velvety cauliflower cream soup, served with asparagus and crispy herb croutons, with nutmeg sprinkled on top. <i>G, L, V</i>	
<i>Croque monsieur</i> 16 A true French bistro classic – gratinated white loaf filled with ham, Gruyere cheese, and luscious béchamel sauce, served with a fresh green salad. <i>G, L</i>			
<i>Parmentier à la carbonnade</i> 21 A warm and hearty dish of slowly braised beef cheek in dark Belgian beer and onion, thickened with tangy bread, layered with creamy mashed potatoes, and baked with Gruyère cheese. <i>G, L</i>			
<i>Quiche du jour</i> 10 Slice of our daily freshly baked quiche, served with mixed green salad. Ask your server for today's flavour. <i>G, L</i>			
DESSERTS			
<i>Tarte Tatin</i> 10 Golden caramelised apples flambéed with Calvados beneath a crisp puff pastry, served warm with a scoop of vanilla ice cream. <i>G, L, V</i>		<i>Mousse au chocolat</i> 10 Dark chocolate mousse, light yet deeply flavourful, for the ultimate sweet ending. <i>L, V</i>	
<i>Crèmeux</i> 9 A silky dessert where the delicate aromas of vanilla and lavender meet the gentle sweetness of white chocolate, served with passion fruit and honey crumble. <i>L, V</i>		<i>Cheeseboard</i> 27 A curated selection of the finest French cheeses, ranging from creamy Brie to nutty Comté, accompanied by fresh bread, honey, nuts, and seasonal fruit, offering a perfect balance of flavours and textures. <i>G, L</i>	

MAISON

	SALATID	HOMMIKUSÖÖK
	<i>Kitsejuustusalat</i> 15 Kreemine kitsejuust röstitud kollase peedi, seederänniseemnete ja mee-Dijoni kastmega. <i>G, L, V</i> <i>Hiidkrevetisalat</i> 19 Röstitud hiidkrevetid, serveeritud grillitud spargli, artišokkide, pool-kuivatatud kirsstomatite ja estragoni vinegretiga. <i>Salade Niçoise</i> 20 Klassikaline Prantsuse salat – kergelt röstitud tuunikalafilee, kartul, punane sibul, krõmpsuvad rohelised oad, oliivid ja maitsevinegrett.	<i>Omlett salati ja baguette'iga</i> 12 (Saadaval kogu päeva jooksul) Õhuline omlett, serveeritud värskel salati ja krõbeda baguette'iga. Valige täidiseks sink, juust, seemed, tomat või spinat. <i>L, V</i> Nautige kõrvale meie värskest pressitud mahla 6.5
	PRANTSUSE ERIROAD	BAGUETTE
	<i>Juustukroketid</i> 8 Kuldsed ja krõbedad juustukroketid, mille sees on bešamellkaste ning sulav segu Comté, Gruyère'i ja Parmesani juustudest. <i>G, L, V</i> <i>Gratineeritud hiidkrevetid</i> 12 Kergelt võrtsikad hiidkrevetid, küpsetatud kreemjas valge veini ja šalott-sibula kastmes, gratineeritud Gruyère'i juustuga. <i>L</i> <i>Croque monsieur</i> 16 Klassikaline Prantsuse bistrooroo – gratineeritud valge sai täidetud singi, Gruyère'i juustu ja siidise bešamellkastmega, serveeritud värskel rohelisel salatiga. <i>G, L</i> <i>Parmentier à la carbonnade</i> 21 Rikkalik vormiroog tumeda Belgia õlle ja sibulaga hautatud veisepõsest, paksendatud hapuka leivaga, kaetud kreemja kartulipüree ja küpsetatud Gruyère juustuga. <i>G, L</i> <i>Quiche du jour</i> 10 Iga päev värskest küpsetatud quiche, serveeritud värskel salatiga. Küsige teenindajalt tänast maitset. <i>G, L</i>	<i>Täidetud baguette</i> 10 Värskest küpsetatud baguette, mis on täidetud teie valitud koostisosadega: sink, juust, salatilehed, tomat või ahjus küpsetatud kollane peet. <i>G, L, V</i>
		SUPID
		<i>Soupe à l'oignon gratinée</i> 16 Traditsiooniline Prantsuse sibulasupp, serveeritud juuretisesaia ja sulatatud Gruyère'i juustuga. <i>G, L</i> <i>Crème Dubarry</i> 12 Siidine lillkapsapüreesupp, serveeritud spargli, krõbedate ürdikrutoonidega ja peale riivitud muskaatpähkliga. <i>G, L, V</i>
	MAGUSTOIDUD	
	<i>Tarte Tatin</i> 10 Kuldsed karamelliseeritud õunad, flambeeritud kalvadosiga ja küpsetatud krõbeda lehttaigna all, serveeritud soojalt vaniljejäätisega. <i>G, L, V</i> <i>Crèmeux</i> 9 Kreemjas magustoit, kus põimuvad vanilli ja lavendli aroomid ning valge šokolaadi õrn magusus, serveeritud passionivilja ja meepuruga. <i>L, V</i>	<i>Mousse au chocolat</i> 10 Tumeda šokolaadi vaht – kerge, ent intensiivse maitsega täiuslik dessert. <i>L, V</i> <i>Juustuvalik</i> 27 Parimate Prantsuse juustude valik, alates kreemisest Brie'st kuni pähklise Comté'ni. Serveeritud värskel leiva, mee, pähklite ja hooajaliste puuviljadega, luues täiusliku maitsete ja tekstuuride tasakaalu. <i>G, L</i>