

L'APÉRO

Bar Bites

van 12:00 tot 16:30 en 17:00 tot 21:30

Planche Apéro	15.5
Olijven, noten, Iberico, Oudwijker 'Pietra', kalfskroketjes, pickles, druiven & crackers	
Huîtres	4 pst.
Fines de Claire oesters met mignonette & citroen	
Pâté de Maquereaux	7
Toast, mosterdzaad & bieslook	
Camembert au Four <i>v</i>	11
Gebakken camembert met vijg & rozemarijn	
Sardines 'Ortiz'	11
Piment, citroen, brood & boter	
Pain au Levain <i>v</i>	5
Zuurdesembrood met 'Beurre d'Isigny'	
Olives Vertes <i>v</i>	5.5
Groene olijven	
Pâté de Campagne	9
Tomatenjam & toast	
Escargots au Beurre persillé	10
Met kruidenboter & zuurdesembrood (6 st.)	

Croquettes

Croquettes de Veau	7
Kalfskroketjes met mosterdmayonaise (4 st.)	
Croquettes de Crevettes	9
Garnalencroketjes met rouille & citroen (4 st.)	
Croquettes de Fromage <i>v</i>	7
Kaaskroketjes met mosterdmayonaise (4 st.)	

L'Apéro: een onmisbare Franse traditie

Wist je dat de Franse borrel, ook wel apéro genoemd wordt? Dit is een afkorting van apéritif en daarnaast een belangrijk onderdeel van de Franse eetcultuur. Het is simpel gezegd een onmisbare borrel vóór het diner. In

v = vegetarisch

Heeft u een allergie? Meld het ons

Parijs begint l'apéro meestal in de vroege avond, tussen 18:00 en 20:00 uur. Het is niet alleen een moment om een drankje te drinken maar ook om te genieten van een scala aan lekkere hapjes zoals olijven, kaas, charcuterie en versgebakken brood.



Op 't Janskerkhof

Bloemenmarkt	elke zaterdag
Bockbier festival	17 t/m 19 oktober
Koningsdag	27 april
Fonteyn festival	8 t/m 10 mei



L'APÉRO

Bar Bites

from 12:00 till 16:30 and 17:00 till 21:30

Planche Apéro	15.5
Olives, nuts, Iberico, Oudwijker 'Pietra', veal croquettes, pickles, grapes & crackers	
Huîtres	4 pst.
Fines de Claire oysters with mignonette & lemon	
Pâté de Maquereaux	7
Toast, mustard seed & chives	
Camembert au Four <i>v</i>	11
Baked camembert with fig & rosemary	
Sardines 'Ortiz'	11
Chili, lemon, bread & butter	
Pain au Levain <i>v</i>	5
Sourdough bread with 'Beurre d'Isigny'	
Olives Vertes <i>v</i>	5.5
Green olives	
Pâté de Campagne	9
Tomato jam & toast	
Escargots au Beurre persillé	10
With herb butter & sourdough bread (6 st.)	

Croquettes

Croquettes de Veau	7
Veal croquettes with mustard mayonnaise (4 st.)	
Croquettes de Crevettes	9
Shrimp croquettes with rouille & lemon (4 st.)	
Croquettes de Fromage <i>v</i>	7
Cheese croquettes with mustard mayonnaise (4 st.)	

L'Apéro: an indispensable French tradition

Did you know that the French borrel, also called apéro, is short for apéritif and an important part of French food culture? Simply put, it's an indispensable drink before dinner. In Paris, l'apéro usually begins in the early evening, between 6:00 and 8:00 pm. It's not only a moment to have a drink, but also to enjoy a variety of tasty bites such as olives, cheese, charcuterie and freshly baked bread.

v = vegetarian

Do you have an allergy? Please let us know



On Janskerkhof

Flower market	every saturday
Bockbier festival	17 th till 19th of october
Kings day	27th april
Fonteyn festival	8 till 10th of may

