

# L'APÉRO

## Bar Bites

*from 12:00 to 16:30 and 17:00 to 21:30*

<b>Planche Apéro</b>	16.5
Olives, nuts, Iberico ham, Oudwijker 'Pietra' cheese, veal croquettes, pickles, grapes & crackers	
<b>Huîtres</b>	4 pst.
Fines de Claire oysters with mignonette & lemon	
<b>Camembert au Four <i>U</i></b>	11
Baked camembert with fig & rosemary	
<b>Sardines 'Ortiz'</b>	12
Chili pepper, lemon, bread & butter	
<b>Pain au Levain <i>U</i></b>	5
Sourdough bread with 'Beurre d'Isigny' butter	
<b>Olives Vertes <i>U</i></b>	5.5
Green olives	
<b>Pâté de Campagne</b>	9.5
Tomato jam & toast	
<b>Escargots au Beurre persillé</b>	11
With herb butter & sourdough bread (6 pcs.)	

## Croquettes

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

### 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.

*U* = vegetarian

*Do you have an allergy? please let us know.*



## On Janskerkhof

Flower market	<i>every saturday</i>
Kings day	<i>27th of april</i>
Fonteyn festival	<i>8th till the 10th of may</i>



# L'APÉRO

## Bar Bites

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

<b>Planche Apéro</b>	16.5
Olijven, noten, Iberico, Oudwijker 'Pietra', kalfskroketjes, pickles, druiven & crackers	
<b>Huîtres</b>	4 pst.
Fines de Claire oesters met mignonette & citroen	
<b>Camembert au Four <i>v</i></b>	11
Gebakken camembert met vijg & rozemarijn	
<b>Sardines 'Ortiz'</b>	12
Piment, citroen, brood & boter	
<b>Pain au Levain <i>v</i></b>	5
Zuurdesembrood met 'Beurre d'Isigny'	
<b>Olives Vertes <i>v</i></b>	5.5
Groene olijven	
<b>Pâté de Campagne</b>	9.5
Tomatenjam & toast	
<b>Escargots au Beurre persillé</b>	11
Met kruidenboter & zuurdesembrood (6 st.)	

## Croquettes

<b>Croquettes de Veau</b>	7
Kalfskroketjes met mosterdmayonaise (4 st.)	
<b>Croquettes de Crevettes</b>	9
Garnalenkroketjes met rouille & citroen (4 st.)	
<b>Croquettes de Fromage <i>v</i></b>	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
Koningsdag	27 april
Fonteyn festival	8 t/m 10 mei

