



Aperitieven

€21	Pol Roger, reserve, brut
€25	Legras & Haas, Blanc de blancs, extra brut
€20	Gallimard, Blanc de noir
€15	Sobre, Holy hibiscus
€16	Sobre, Woodpepper

FRANQ's amuses

Beuling / Pistache / Boerejongens

Pompoen / Earl Grey / Kastanje

Vesper martini "shaken not stirred"

Meesterlijke ham / Veenbes

Ontdekkingskluis

Springroll van geplette Sint-Jakobsnoten

Japans kerselaarblad, jus van garnaal en kaffir

-

Skreifilet gepekeld met huacatay

Saus van Victoria ananas met Mount Gay Rhum XO, mosterdzaad en passievrucht

-

Duif uit Anjou gegaard op hooi

Compressie van bloemkool met noten en zaden

-

Bloedappelsien / Kardemom / Wortel / Duindoornbes

€120

Extra toe te voegen aan het menu

Tartaar van langoustines - €80

Oscietra kaviaar, gel van verjus en crème van yuzu

-

Discover kazen van "Het Hinkelspel" - €19

-

Soufflé van pistache - €20

Ivoire chocolade, sorbet van framboos

90 minute lunch

Van woensdag tot en met vrijdag serveren wij
's middags een 2 gangen lunchmenu aan €48.5
of aan €58.5 inclusief parkeerplaats.

À la carte

Alle gerechten zijn ook verkrijgbaar als à la carte gerecht in aangepaste portie.

Springroll van geplette Sint-Jakobsnoten / €46

Skreifilet gepekeld met huacatay / €58

Duif uit Anjou gegaard op hooi / €58

Tartaar van langoustines / €80


Discover "Het Hinkelspel" / €19

Bloedappelsien / €18

Soufflé / €20

Bent u allergisch of intolerant aan bepaalde voedingsstoffen,
stel ons op de hoogte. De samenstelling van onze gerechten kan wijzigen.

Restaurant FRANQ by

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Franq', with a long horizontal line extending to the left.



Aperitifs

- €21 Pol Roger, reserve, brut
- €25 Legras & Haas, Blanc de blancs, extra brut
- €20 Gallimard, Blanc de noir
- €15 Sobre, Holy hibiscus
- €16 Sobre, Woodpepper

FRANQ's amuses

Blood sausage / Pistachio / Preserved raisins

Pumpkin / Earl Grey / Chestnut

Vesper martini "shaken, not stirred"

Masterly ham / Cranberry

Discover the Vault

Springroll of crushed scallops

Japanese cherry leaf, jus of prawn and kaffir

-

Skreifilet pickled with huacatay

Sauce of Victoria pineapple and Mount Gay Rhum XO, mustard seeds and passionfruit

-

Anjou pigeon cooked on hay

Compressed cauliflower with nuts and seeds

-

Blood orange / Cardamom / Carrot / Buckthorn berry

€120

Additional menu options

Tartare of langoustines - €80

Oscietra caviar, verjuice gel and yuzu cream

-

Discover cheeses from "Het Hinkelspel" - €19

-

Pistachio soufflé - €20

White chocolate, raspberry sorbet

90 minute lunch

From Wednesday to Friday we offer
a 2-course lunch menu for €48.5
or for €58.5 including a parking space.

À la carte

All dishes are also available à la carte in adjusted portions.

Springroll of crushed scallops / €46

Skreifilet pickled with huacatay / €58

Anjou pigeon cooked on hay / €58

Tartare of langoustines / €80

Discover cheeses from "Het Hinkelspel" / €19

Blood orange / €18

Soufflé / €20

If you have any allergies or intolerances, please inform us.

The composition of our dishes may change.

Restaurant FRANQ by

A handwritten signature in black ink, appearing to be 'Franck', written in a cursive style.



Apéritifs

- €21 Pol Roger, reserve, brut
- €25 Legras & Haas, Blanc de blancs, extra brut
- €20 Gallimard, Blanc de noir
- €15 Sobre, Holy hibiscus
- €16 Sobre, Woodpepper

Amuse-Bouches de FRANQ

Boudin noir / Pistache / Raisins confits

Potiron / Earl Grey / Châtaigne

Vesper martini "secoué, pas remué"

Jambon de maître / Canneberge

Coffre de Découverte

Springroll de coquilles Saint-Jacques écrasées

Feuille de cerisier Japonais, jus aux crevettes et kaffir

-

Filet de skrei mariné au huacatay

Sauce à l'ananas Victoria et Mount Gay Rhum XO, graines de moutarde et fruit de la passion

-

Pigeon d'Anjou roti au foin

Compression de chou-fleur avec des noix et des graines

-

Orange sanguine / Cardamome / Carotte / Baies d'argousier

€120

Options supplémentaires

Tartare de langoustines - €80

Caviar d'osciètre, gel de verjus et crème de yuzu

-

Découvrez les fromages "Het Hinkelspel" - €19

-

Soufflé à la pistache - €20

Chocolat blanc, sorbet à la framboise

Déjeuner en 90 minutes

Du mercredi au vendredi nous proposons
un menu déjeuner de 2 plats à €48.5
ou à €58.5 inclus une place de parking.

À la carte

Tous les plats sont également disponibles à la carte en portions ajustées.

Springroll de coquilles Saint-Jacques écrasées / €46

Filet de skrei mariné au huacatay / €58

Pigeon d'Anjou roti au foin / €58

Tartare de langoustines / €80

Découvrez les fromages "Het Hinkelspel" / €19

Orange sanguine / €18

Soufflé / €20

Si vous avez des allergies ou des intolérances, veuillez en informer.

La composition de nos plats peut changer.

Restaurant FRANQ by

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Franq', with a long horizontal line extending to the left.