

Enchanté, welcome to our petit paradis.



BEAU

BIJDE KOFFIE

10:00 - 12:00

Croissant met jam 4,5 (v)

Croissant 6 (v)

Met crème pâtissière
en aardbeien

Pain perdu 9,5 (v) ✍

Wentelteefje met seizoensfruit
en maple siroop

Huisgemaakte cheesecake 5,5 (v)

Extra slagroom 0,7

EIERGERECHTEN

11:00 - 16:00

Œuf Bénédicte 12 (v)

Op brioche met avocado smash,
spinazie en hollandaisesaus

Extra zalm 3

Extra ham 2,5

Omelet Française 9,5 (v)

3 eieren met maïsbrood

Extra kaas 2,5

Extra ham 2,5

Ze noemen me Beau.

Geboren in Rotterdam, met een Franse ziel.

Een vrouw van smaak, van ritme, van dag en nacht.

Bij mij begin je met koffie en eindig je in het donker.

Eet, proef, blijf hangen.

Bon appétit, mon amour.

✍



BAGUETTES & CROQUES

11:00 - 16:00

Croque-madame 10,5

Met ham, kaas, gegratineerd met bechamelsaus, Gruyère en spiegelei

Croque-monsieur 9,5

Met ham, kaas, gegratineerd met bechamelsaus en Gruyère

Baguette steak à la minute 14

Met steak en Comté-kaas

Baguette gegrilde kip 13

Met gegrilde kip, tomaat, sla, mayonaise en mosterd

Baguette burrata 11 (v)

Met burrata, tomaat en pesto

Baguette zalm 9,7

Met gerookte zalm, crème fraîche, kappertjes en rode ui

Brioche tuna melt 9,7

Warm, zacht en vers uit de oven
De ingrediënten? Een geheim van de chef

Croissant pulled chicken 9,5 ✍

Met pulled chicken, ingelegde ui en avocado

SALADES

11:00 - 22:00

Caesar salade 17

Met kip, Parmezaanse kaas en croutons

Warme geitenkaas salade 16,5 (v)

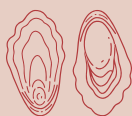
Met bieten, walnoten en krentenbrood

Een woordje van mij, voor jou

*Ik schrijf je geen menukaart. Ik schrijf je
een uitnodiging. Voor een lange lunch,
een onverwachte ontmoeting, een eerste kus
of de laatste ronde.*

Kies met je hart. En blijf zolang je wil.

-✍



ENTRÉE

16:00 - 22:00

Oesters Fine de Claire no°3 10,5

Met sauce mignonette

3 stuks

Steak tartare préparé 14

Klassiek met de hand gesneden steak met crème van eidooier, gefrituurde kappertjes en cornichons

Bouillabaisse 15

Franse vissoep met brood en aioli

Een klassieker met een Beau-twist

Gerookte zalm 12,5

Met mierikswortel-roomkaascrème en gemarineerde biet

Escargots à la Bourguignonne 13

Warm, kruidig en boterzacht

Met stokbrood

Warme geitenkaas 13 (v)

Met salade van bieten en walnoten

Baguette Épi 7 (v)

Met kruidenboter en olijfolie

HOOFDGERECHTEN

16:00 - 22:00

Entrecote 26

Perfect gegrild, met beurre Café de Paris die verleidt, geserveerd met friet en sla

Eendenborst 24,5

Met frisse sinaasappel-kumquatsaus en aardappelpuree

Sliptong à la meunière 25

Met friet

3 stuks

Mosselen classique 26,5

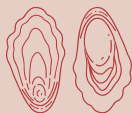
Klassiek bereid in een pannetje met tijm, rozemarijn en knoflook, geserveerd met friet en sla

Black Angus hamburger 18,5

Op een brioche bun met Comté-kaas, augurk, burgersaus en friet

Steak van knolselderij 18 (v)

Met hazelnoten, beurre noisette, king boleet en aardappelpuree



BIJGERECHTEN

16:00 - 22:00

Friet 7,5 (v)

Met truffelmayonaise
en Parmezaanse kaas

Zoete aardappelfriet 8 (v)

Met citroenmayonaise,
Parmezaanse kaas en peterselie

Haricots verts 6

Met spek

Gemengde salade 6 (v)

DESSERTS

16:00 - 22:00

Cheesecake 10,5 (v)

Met witte chocoladesaus
en piña colada-ijs

Appel tarte tatin 9,5 (v) ✕

Met boerenjongens-ijs

Crème brûlée 8,5 (v)

Met vanille-ijs

Ijsscoupe 6 (v)

Keuze uit: vanille, koffie,
piña colada of boerenjongens
3 bolletjes

Beau's guilty pleasures: ✕

Vandaag eet ik...

*OEuf Bénédicte, met extra zalm
Een glas Chardonnay bij mijn sliptong
Crème brûlée, zacht als mijn zondag
Morgen zie ik wel weer...*



*Allergieën of dieetwensen?
Vertel het me gerust.*

Enchanté, welcome to our petit paradis.



BEAU

TO START THE DAY

10:00 - 12:00

Croissant with jam 4,5 (v)

Croissant 6 (v)

With crème pâtissière
and strawberries

Pain perdu 9,5 (v) ✍

French toast with seasonal fruit
and maple syrup

Homemade cheesecake 5,5 (v)

Extra whipped cream 0,7

EGG DISHES

11:00 - 16:00

Œuf Bénédictine 12 (v)

On brioche with avocado smash,
spinach and hollandaise sauce

Extra salmon 3

Extra ham 2,5

Omelette Française 9,5 (v)

3 eggs with cornbread

Extra cheese 2,5

Extra ham 2,5

They call me Beau.

Born in Rotterdam, with a French soul.

A woman of taste, of rhythm, of day and night.

With me you start the day with coffee

and end it in the dark.

Eat, taste, linger.

Bon appétit, mon amour.

✍



BAGUETTES & CROQUES

11:00 - 16:00

Croque-madame 10,5

With ham, cheese, gratinated with béchamel sauce, Gruyère and fried egg

Croque-monsieur 9,5

With ham, cheese, gratinated with béchamel sauce and Gruyère

Baguette steak à la minute 14

With steak and Comté cheese

Grilled chicken baguette 13

With grilled chicken, tomato, lettuce, mayonnaise and mustard

Baguette burrata 11 (v)

With burrata, tomato and pesto

Baguette salmon 9,7

With smoked salmon, crème fraîche, capers and red onion

Brioche tuna melt 9,7

Warm, soft and fresh from the oven
The ingredients? Chef's secret

Croissant pulled chicken 9,5 ✍

With pulled chicken, pickled onion and avocado

SALADS

11:00 - 22:00

Caesar salad 17

With chicken, Parmesan cheese and croutons

Warm goat cheese salad 16,5 (v)

With beets, walnuts and currant bread

A word from me to you

*I am not writing you a menu. I am writing you
an invitation. For a long lunch, an unexpected meeting,
a first kiss or the last round.*

*Choose with your heart.
And stay as long as you want.*

✍



ENTRÉE

16:00 - 22:00

Oysters Fine de Claire no°3 10,5
With sauce mignonette
3 pieces

Steak tartare préparé 14 ✕
Classic hand-cut steak with egg yolk cream, fried capers and cornichons

Bouillabaisse 15
French fish soup with bread and aioli
A classic with a Beau twist

Smoked salmon 12,5
With horseradish cream cheese cream and marinated beetroot

Escargots à la Bourguignonne 13
Warm, buttery soft and with fresh herbs
With baguette

Warm goat cheese 13 (v)
With beetroot and walnut salad

Baguette Épi 7 (v)
With herb butter and olive oil

MAINDISHES

16:00 - 22:00

Entrecote 26
Grilled to perfection, with tempting Café de Paris beurre, served with fries and salad

Duck breast 24,5
With fresh orange-kumquat sauce and mashed potatoes

Sole filets à la meunière 25 ✕
With fries
3 pieces

Mussels classique 26,5
Classically prepared in a small pan with thyme, rosemary and garlic, served with fries and salad

Black Angus hamburger 18,5
On a brioche bun with Comté cheese, pickles, burger sauce and fries

Celeriac steak 18 (v)
With hazelnuts, beurre noisette, king bolete and mashed potatoes



SIDE DISHES

16:00 - 22:00

Fries 7,5 (v)

With truffle mayonnaise
and Parmesan cheese

Sweet potato fries 8 (v)

With lemon mayonnaise,
Parmesan cheese and parsley

French green beans 6

With bacon

Mixed salad 6 (v)

DESSERTS

16:00 - 22:00

Cheesecake 10,5 (v)

With white chocolate sauce
and piña colada ice cream

Apple tarte tatin 9,5 (v) ✍

With rum raisin ice cream

Crème brûlée 8,5 (v)

With vanilla ice cream

Ice cream 6 (v)

Choose from: vanilla, coffee,
piña colada or rum raisin
3 scoops

Beau's guilty pleasures: ✍

Today I'm having...

*OEuf Bénédicte with extra salmon
A glass of Chardonnay with my sole filets
Crème brûlée, as soft as my Sunday
Tomorrow? I'll see what happens...*



*Allergies or dietary requirements?
Please let me know.*