

LA PAROLE

Café

MENU APÉRO

tot 22.00 uur

Fines de Claire – 4.5 / stuk
Oesters met citroen & mignonette

Pain et Beurre Aux Fines Herbes – 6.5
Vers brood met kruidenboter

Olives – 4.5
Gemarineerde olijven

Œufs Mayonnaise – 6.5
Hardgekookte eieren met ansjovis & krokante kappertjes

Boulettes de Viande Hachée – 9
6 bitterballen van rundulees met mosterd

Croquettes de Crevettes – 14
2 garnalen kroketten met citroenmayonaise

Charcuterie – 18
Selectie van Franse ham & worst, geserveerd met pickles

Steak Tartare – 12
Klein tartaar van rundulees, krokant ei & brioche

Saumon Fumé – 14
Gerookte zalm, blini, crème fraîche, kappertjes & rode ui

SHARE YOUR MOMENTS ONLINE @LAPAROLEAMSTERDAM

MENU DÉJEUNER

12.00 tot 15.00 uur

PAIN

Saumon Fumé – 16

Gerookte zalm, zuurdesembrood, kappertjes, crème fraîche, rode ui & krokante sla

Anguille Fumée – 16

Paling, zuurdesembrood, mierikswortelcrème, groene appel, venkel & waterkers

Steak Tartare – 17

Rundertartaar, eidooier, balsamico crème & brioche

Foie Gras – 21

Foie gras, brioche muffin, Pata Negra, balsamico, peer & Pedro Ximénez

Champignons – 16

Paddenstoelen, parmezaan & vadouvan crème

Croque Madame – 15

Croque-monsieur met ham, gruyère, bechamelsaus, gratineerd met een spiegelei

ŒUFS

Omelette au Fromage à la Truffe – 14

Brioche met truffelkaas omelet, kruidensalade & huisgemaakte mayonaise

Œufs Norvégiens – 16

Brioche met twee gepocheerde eieren met gerookte zalm & huisgemaakte hollandaise

NOS POISSON ET VIANDES

Filet de Bar – 26

Zeebaarsfilet met tomaten, venkel, citrus, knolselderij, zeekraal & beurre blanc

Entrecôte – 27

Entrecote geserveerd met pepersaus

Cheeseburger 'La Parole' – 23

Cheeseburger met keuze uit gruyère of blauwe kaas

LES GARNITURES

Salade Verte – 5
Franse vinaigrette

Frites Maison – 6
Huisgemaakte mayonaise

Légumes – 7.5
Seizoensgroente

MENU EN CONTINU

12.00 tot 22.00 uur

LES SALADES

Salade Niçoise – 19.5

*Little gem, halfgebakken tonijnsteak, krieltjes, zwarte olijven,
gekookt ei & ansjovis*

Salade César – 19.5

*Little gem, gegrilde kipfilet, gekookt ei, ansjovis, spek, Parmezaanse kaas,
Caesarsaus & knoflookcroutons*

SOUPE

Soupe à l'Oignon – 12.5

Gegratineerde uiensoep met gruyère

MENU DU SOIR

17.00 tot 22.00 uur

LES ENTRÉES

Escargots – 14

6 escargots de Bourgogne, frans brood & kruidenboter

Coquilles Saint-Jacques – 22

Gebakken Sint-Jakobsschelpen, venkel, knolselderij, noten & beurre blanc

Saumon Fumé – 17

Gerookte zalm, kappertjes, crème fraîche, rode ui, salade & krokante zuurdesembrood

Anguille Fumée – 17

Paling, mierikswortelcrème, groene appel, venkel, waterkers & krokante zuurdesembrood

Betterave – 15

Dungesneden biet met geitenkaas espuma, noten, peer, kruiden & balsamico

Steak Tartare – 17

Rundertartaar, eidooier, balsamico crème & brioche

Foie Gras – 21

Foie gras, brioche muffin, Pata Negra, balsamico, peer & Pedro Ximénez

MENU DU SOIR

17.00 tot 22.00 uur

NOS POISSONS

Moules Marinières – 25

Mosselen gestoofd in witte wijn, knoflook, sjalot & fijne kruiden

Filet de Bar – 26

Zeebaarsfilet met tomaten, venkel, citrus, knolselderij, zeekraal & beurre blanc

Ravioles au Crabe – 25

Ravioli gevuld met krab, geserveerd in een saus van beurre blanc, limoen & pecannoot

NOS VIANDES

Cheeseburger 'La Parole' – 23

Cheeseburger met keuze uit gruyère of blauwe kaas

Poulet Diane – 23

Mals gebakken kipfilet in romige cognac-mosterdsaus met knoflook, sjalot & fijnekruiden

Tournedos – 35

Tournedos geserveerd met pepersaus

Entrecôte – 27

Entrecote geserveerd met pepersaus

VÉGÉTARIEN

Ratatouille – 25

Ratatouille geserveerd met krokant gepocheerd ei, hollandaise & tomaat

LES GARNITURES

Frites Maison – 6

Friet met huisgemaakte mayonaise

Salade Verte – 5

Groene salade met Franse vinaigrette

Légumes de Saison – 7.5

Seizoensgroenten

DESSERT

12.00 tot 22.00 uur

Moelleux au Chocolat – 12

Lauw, warme chocolade fondant met vanilleroomijs

Tarte Tatin – 12

Gekarameliseerde appels met een krokante boterkorst & vanilleroomijs

Crêpe Suzette – 12

Flensje met een saus van sinaasappel, amandelcrumble & vanilleroomijs

Sélection de Fromages – 17.5

Vier kazen van Fromagerie Kef met notenbrood & appelstroop

Café Gourmand – 5.5

Koffie naar keuze geserveerd met een bonbon

French Coffee – 11

Koffie met Grand Marnier & room

LES BOISSON

NON ALCOOLISÉES

TAFELWATER 0.75L

Acqua Panna	6.5
Perrier	6.5

SAPPEN

Verse jus d'orange	5.5
Appelsap	4
Perensap	4
Big Tom tomatensap	4.5

SODA'S

Coca Cola	3.75
Coca Cola Zero	3.75
Orangina	4
<i>London Essence:</i>	
Ginger Beer	4.5
Indian Tonic	4.5
Pink Grapefruit soda	4.5

CAFÉ

Espresso	3
Dubbele espresso	4
Espresso macchiato	3.5
Americano	4
Cappuccino	4.5
Latte	5
Flat white	5
Iced latte	5
<i>Havermelk</i>	+ 0.5

TÉ

THEEPOTJE

Earl Grey	5
Verse muntthee	5
Verse gemberthee	5

VINS MOUSSEUX

Crémant de Loire Cuvee Florent Brut Domaine des Baumard <i>Cabernet Franc, Chenin Blanc, Chardonnay</i>	9 45
Sobr Sparkling Riesling Wolf-Loossen <i>Alcoholfree</i>	8 40
Champagne <i>Vraag bediening</i>	-

BLANCS AU VERRE

Pays d'Hérault St. Felix Sauvignon Blanc 2024 Domaine St. Felix <i>Sauvignon Blanc</i>	6.5 32.5
Languedoc Dom Deriac Chardonnay Réserve 2024 Les Vignerons du Narbonnais <i>Chardonnay</i>	7 35
Languedoc Viognier 2024 La Croix de la Résidence <i>Viognier</i>	8 40

ROUGE AU VERRE

Languedoc Reserve Saint Jaques Merlot 2023 Les Vignerons de Puisserguier <i>Merlot</i>	6 30
Languedoc Syrah 2023 Domaine Muret <i>Syrah</i>	7 35
Pays d'Oc Pinot Noir 2023 Corette <i>Pinot Noir</i>	9 45

ROSÉS AU VERRE

Languedoc Solis Lumen 2024 Bernard & Olivier Coste <i>Grenache, Cinsault</i>	6 30
Rhône Luberon Rose 2024 Famille Perrin <i>Grenache, Syrah, Cinsault</i>	8 40

VIN DE DESSERT

Bordeaux Sauternes 'Garonelles' 2020 Lucien Lurton & Fils <i>Sémillon</i>	9
Languedoc Banyuls Gaby Vial 7 ans Vial Magnères <i>Grenache</i>	9

BOUTEILLE DE VIN BLANC

LOIRE

La Calèche Anjou Blanc 2023 45
Domaine des Baumard | *Chenin Blanc*

Pouilly Fumé Domaine de Riaux 2023 60
Bertrand Jeannot et Fils | *Sauvignon Blanc*

BOURGOGNE

Mâcon-Pèronne Vieilles Vignes 2022 55
Domaine du Bicheron | *Chardonnay*

Chablis Premier Cru 'Beauroy' 2022 70
Domaine Thierry et Charles Hamelin | *Chardonnay*

Pouilly-Fuisse Vieilles Vignes 2022 85
Domaine Gils et Jean-Jaques Corsin | *Chardonnay*

BOUTEILLE DE VIN ROUGES

LOIRE

Chinon La Peau de L'Ours 2022 49
Domaine La Marinière | *Cabernet Franc*

BOURGOGNE & BEAUJOLAIS

Beaujolais-Villages 'Lantignié' 2021 47
Alexandre Burgaud | *Gamay*

Bourgogne Rouge 2023 75
Bernard Defaix | *Pinot Noir*

Givry Rouge Teppe de Chenèves 2023 105
Domaine François Lump | *Pinot Noir*

RHÔNE & LANGUEDOC

Cairanne 'Les Travers' Rouge 2023 50
Domaine Brusset | *Grenache, Syrah, Mourvèdre*

Chateneuf-du-Pape 'Trilogies' 2021 90
Domaine François Lump | *Grenache, Syrah, Mourvèdre*

BORDEAUX

Bordeaux Supérieur 2019 45
Château Brande-Bergère | *Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot*

St. Emilion Grand Cru Dom. De Peyrelongue 2019 60
Le Famille de Malet Roquefort | *Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon*

BIÈRE

BIER VAN DE TAP

Heineken	4
Brand Weizen	5.5
Affligem Blond	6
Wisseltap	<i>vraag bediening</i>

DIGESTIF

Ricard Pastis de Marseille	4.5
St. Germain	6
Chivas Regal 12yrs	9
Amaretto DiMombaruzzo	8
Sambuca DiAnisè	8
Grand Marnier	7
Calvados Busnel VSOP	8
Martell VSOP	9
Campari	6
Cointreau	6
Grappa Invecchiata	9
Limoncello Villa Massa	6
Tequila Tecán	8

MOCKTAILS

Ceder's G&T	10
<i>Ceders Crisp, Indian Tonic water, jeneverbes & munt</i>	
Elderflower Spritz	10.5
<i>0% Mousserende wijn, Soda water, vlierbloesem siroop & limoen</i>	

G&T

Levwater	12.5
<i>levwater Gin, Indian Tonic water, sinaasappel & kaneel</i>	
Roku	13
<i>Roku Gin, Indian Tonic water, limoen & gember</i>	

SPARKLING COCKTAILS

Lillet Rouge Spritz	12.5
<i>Crémant, Lillet Rouge, appelsap, kaneel & sinaasappel</i>	
Aperol Spritz	11.5
<i>Crémant, Aperol, Soda water & sinaasappel</i>	
Limoncello Spritz	11.5
<i>Crémant, Limoncello, Soda water & citroen</i>	
Mimosa	9.5
<i>Crémant & sinaasappelsap</i>	

CLASSICS COCKTAILS

Bloody Mary	12
<i>Vodka, tomatensap, citroen, Tabasco & Worcestershire</i>	
Sours met keuze uit:	13
<i>Amaretto, Whiskey & Campari</i>	
<i>Citroen sap, eiwit & Angostura Bitters</i>	
Pornstar Martini	13
<i>Vanilla Vodka, passievrucht, limoen & Crémant</i>	
Espresso Martini	13
<i>Kahlua, Vodka, espresso shot & suikerwater</i>	
Dark 'n Stormy	12
<i>Bruine Rum, Ginger Beer, Angostura Bitters, limoen & munt</i>	
Parisian Mule	12
<i>Calvados, Ginger Beer, limoen, munt & Angostura Bitters</i>	
The 'La Parole'	13
<i>Rode Vermouth, witte Vermouth, Gin, Indian Tonic water, citroen & lavendel</i>	
Paloma	12
<i>Tecán Tequila, grapefruit soda, limoen, agave & munt</i>	
Negroni	12
<i>Campari, Gin, Rode Vermouth & sinaasappel</i>	