



## Les Sandwiches

---

### Saumon fumé maison

9 ½

Getoast biologisch zuurdesembrood belegd met huisgerookte zalm met zoetzure uitjes, little gem sla, crème fraîche en kappertjes

*Toasted organic sourdough bread with home smoked salmon with onions, little gem lettuce, crème fraîche and capers*

---

### Brie et lardon

9 ½

Getoast biologisch zuurdesembrood belegd met warme brie, bacon en huisgemaakte mango chutney

*Toasted organic sourdough bread with warm brie, bacon and home-made mango chutney*

---

### Légumes rôtis

9 ½

Getoast biologisch zuurdesembrood met geroosterde groenten,

Hangop, little gem sla en gerookte paprika mayonaise

*Toasted organic sourdough bread with roasted vegetables, strained yoghurt, little gem lettuce and smoked red pepper mayonnaise*

## Les Salades

---

### Salade verte

10 ½

Gemengde salade met haricots verts, huisdressing en knoflook croutons

*Mixed salad with French beans, homemade dressing and garlic croutons*

---

### Salade d'endives et fromage bleu d' Auvergne

13 ½

Salade met witlof, blauwe kaas, tacchiasche olijven en vijgen dressing

*Salad with chicorée, blue cheese, tacchiasche olives and figue dressing*

---

## Salade de chèvre chaud

13 ½

Salade met gegratineerde geitenkaas op notenbrood,  
honing, walnoten en blauwe druiven

*Salad with goat's cheese au gratin on nut bread, seasoned with honey, walnuts and blue grapes*

---

## Salade au confit de canard

15 ½

Salade met huis gekonfijte eendenbout, geroosterde flespompoe  
Granny Smith appel, spek en champignons

*Salad with duck confit, butternut squash, Granny Smith apple, bacon and mushrooms*

# Les Entrées

---

## Soupe du mois

8 ½

Maandelijks wisselende soep aangepast aan het seizoen

*Monthly changing seasonal soup special*

---

## Steak tartare

12 ½

Handgehakt Black Angus rundvlees, met de klassieke garnituren bereid,  
geserveerd met een rauwe eidooier

*Hand chopped black Angus beef, prepared with the classic ingredients  
served with a raw egg yolk*

---

## Escargots gratinés au beurre d'ail (9 pièces)

13 ½

Wijngaardslakken in knoflookboter gegratineerd, citroen

*Vineyard snails in garlic butter au gratin, lemon*

---

## Huîtres creuses de Zélande n°2 (demi-douzaine)

16 ½

Een half dozijn Zeeuwse Creuses n°2, citroen, rode wijnazijn en sjalot

*Half a dozen Dutch oysters from Zeeland, Creuses n°2,  
lemon, red wine vinegar and shallot*



## Les Plats Principaux

---

### Risotto aux legumes de saison

18 ½

Risotto geserveerd met groenten van het seizoen

*Risotto served with seasonal vegetables*

---

### Raviolis au épinards et ricotta avec pistou

18 ½

Verse ravioli gevuld met spinazie, ricotta en tuinkruiden, met botersaus, tomaat, kappertjes en rucola

*Fresh ravioli stuffed with spinach, ricotta and green herbs, with butter sauce, tomato, capers and rocket*

---

### Filet de bar

24 ½

Op de huid gebakken zeebaars filet

pommes Dauphine, wilde spinazie, crème van zoete aardappel en beurre blanc

*Skin baked Sea bass file, pommes Dauphine, spinach, sweet potato crème, beurre blanc*

---

### Bavette

23 ½

Bavette steak, huisgemaakte frieten, groene salade en beurre de Paris

*Bavette steak, homemade fries, green salad and beurre de Paris*

---

### Steak tartare

22 ½

Handgehakt Black Angus rundvlees, met de klassieke garnituren bereid,

geserveerd met een rauwe eidooier, huisgemaakte frieten en mayonaise

*Hand chopped black Angus beef, prepared with the classic ingredients*

*served with a raw egg yolk, homemade fries and mayonnaise*

---

## Suppléments

Petite salade verte

4

Pommes frites

4 ½

Pain et beurre

4 ½



## Les Desserts

---

### Gâteau au chocolat

9 ½

Chocolade taart met gezouten caramel en yoghurt ijs

*Chocolate cake served with salted caramel and yoghurt ice-cream*

---

### Crème Brûlée

8 ½

Klassieke crème brûlée met een bol vanille roomijs

*Classic crème brûlée served with vanilla ice-cream*

---

### Assiette de Fromage

12 ½

Assortiment geaffineerde kazen met notenbrood en vijgencompote

*A selection of matured cheeses, served with nut bread and figue compote*

---

### Crêpes a l'orange

12 ½

Warme crêpe met sinaasappelsaus en Grand Marnier geserveerd met een bol vanille ijs

*Warm crêpe with an orange sauce and Grand Marnier served with a scoop of vanilla ice cream*