

Aperitif

Huître (1 Pcs. | 6 Pcs.)

4 | 24

Oester | Citroen | Sjalot vinaigrette
Oyster | Lemon | Shallot vinaigrette

Blini et caviar (10 gram)

39

Oscietra kaviaar | Crème fraîche | Blini
Oscietra caviar | Crème fraîche | Blini

Oeuf mayonnaise (1 Pcs.)

5

Ei | Ansjovis | Toast | Peterselie
Egg | Anchovy | Toast | Parsley

Supplément Oscietra caviar (10 Gram) + 35

Boquerones aux vinaigre

5

Ansjovis | Olijfolie | Toast
Anchovy | Olive oil | Toast

Escargots (6 Pcs.)

14

Slakken | Knoflookboter | Citroen
Snails | Garlic butter | Lemon

Choux au foie de poulet (1 Pcs.)

5

Huisgemaakte soes | Kippenleverparfait
Homemade profiterole | Chicken liver parfait

Entrees

Crevettes à la Provençale 17

Gamba | Tomaat | Pernod | Zwarte olijf
Gamba | Tomato | Pernod | Black olive

Saumon 17

Zalm | Vadouvan | Sesamzaad | Komkommer
Salmon | Vadouvan | Sesame seeds | Cucumber

Steak tartare et os à moelle 18

Handgesneden rundvlees | Beenmerg | Croissantcroutons
Handcut beef | Bone marrow | Croissant croutons

Pâté en croûte 18

Huisgemaakte pâté | Uiencompote | Granny Smith
Homemade pâté | Onion compote | Granny Smith

Soupe de céleri-rave 15

Knolselderij | Hazelnoot | Lavas | Pecorino
Celeriac | Hazelnut | Lovage | Pecorino

Salade violette 17

Peer | Verse vijg | Witlof | Monte Negro | Pecannoot | Chocoladedressing
Pear | Fresh fig | Chicory | Monte Enebro | Pecan nut | Chocolate dressing

Plats principaux

Poisson de saison

Daily price

Seizoensvis
Seasonal fish

Flétan

27

Heilbot | Inktvis | Mossel | Kikkererwt | Palmkool | Citroen
Halibut | Cuttle fish | Mussel | Chick pea | Black kale | Lemon

Steak frites (180 gram)

38

Tournedos | Verse friet | Groene salade | Pepersaus
Tenderloin steak | Fresh fries | Green salad | Pepper sauce

Côte de boeuf (800 gram)

85

Côte de boeuf | Verse friet | Beurre Café de Paris | Cipolline
Côte de boeuf | Fresh fries | Beurre Café de Paris | Cipolline

Confit de canard

28

Gekonfijte eendenbout | Pastinaak | Druiven | Rode kool | Portjus
Duck confit | Parsnip | Grapes | Red cabbage | Portjus

Ravioli citrouille et Amaretti

25

Pompoen & Amaretti ravioli | Radicchio | Amandel | Bleu de Basque
Pumpkin & Amaretti ravioli | Radicchio | Almond | Bleu de Basque

Suppléments

Salade verte

8

Gemengde salade | Tomaat | Olijf | Sjalot
Mixed lettuce | Tomato | Olive | Shallot

Frites

5

Verse friet | Huisgemaakte mayonaise
Fresh fries | Homemade mayonnaise

Pain et beurre

5

Brood van Menno | Gezouten boter
'Brood van Menno' | Salted butter

Champignons forestiers

9

Bospaddenstoelen | Beurre blanc | Eidooier | Croutons
Forest mushrooms | Beurre blanc | Egg yolk | Croutons

Desserts

Crème brûlée 13

Crème brûlée | Vanille | Madeleine

Crème brûlée | Vanilla | Madeleine

Gâteau au chocolat ganache 16

Pure chocolade | Mandarijn | Pompoenijs

Dark chocolate | Tangerine | Pumpkin ice cream

Poire compotée 15

Stoofpeer | Boerenjongens | Kardemom

Poached pear | 'Boerenjongens' | Cardamom

Glace beurre noisette et popcorn 15

Beurre noisette ijs | Krokante popcorn | Passievruchtkaramel

Beurre noisette ice cream | Crunchy popcorn | Passionfruit caramel

'Speculaas' meringue gourmand (Liquid dessert) 16

Speculaas meringue cocktail | Chocolade | Boterkoek

'Speculaas' meringue cocktail | Chocolate | Butter cake

Assiette de fromages 17

Selectie van kazen | Notenbrood | Appelstroop

Selection of cheeses | Nut bread | Apple syrup