

Aperitif

Huître (1 pcs. | 6 pcs.) 4 | 24

Fines de Claires no.2 | Citroen | Sjalot vinaigrette
Fines de Claires no.2 | Lemon | Shallot vinaigrette

Blini et caviar (10 gr.) 39

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

Oeuf mayonnaise (1 pcs.) 5

Ei | Ansjovis | Brioche | Peterselie
Egg | Anchovy | Brioche | Parsley

Supplément Oscietra caviar (10 gr.) + 35

Boquerones aux vinaigre 5

Ansjovis | Olijfolie | Brioche
Anchovy | Olive oil | Brioche

Choux au saumon (1 pcs.) 5

Huisgemaakte soes | Zalmrilette
Homemade profiterole | Salmon rilette

Escargots (6 Pcs.) 15

Slakken | Knoflookboter | Citroen
Snails | Garlic butter | Lemon



Choux au foie de poulet (1 pcs.) 5

Huisgemaakte soes | Kippenleverparfait
Homemade profiterole | Chicken liver parfait

Entrées

Crevettes	17
Gamba Venkel Wortel Koffie Citroen Beurre monté Gamba Fennel Carrot Coffee Lemon Beurre monté	
Steak tartare classique (80 gr.)	18
Handgesneden rundvlees Klassieke garnituren Eigeel crème Hand cut beef Classic garnishes Egg yolk crème	
Potage Saint-Marceaux 	16
Doperwt Prei Bronze venkel Aardappel Green peas Leek Bronze fennel Potato	

Salades & Sandwichs

Salade chèvre 	15
Geitenkaas Honing Walnoot Portdressing Goat cheese Honey Walnut Port dressing	
Salade Camembert 	17
Gemengde sla Camembert Radijs Haricot vert Gojibes Mixed lettuce Camembert Radish Green bean Goji berry	
Salade César	17
Kip Romainesla Spek Parmezaan Croutons Chicken Romaine lettuce Bacon Parmesan Croutons	
Toast au saumon et l'avocat	15
Gerookte zalm Avocado Roomkaas Zuurdesem Smoked salmon Avocado Cream cheese Sourdough	
Hamburger (160 gr.)	17
Brioche Tomaat Augurk Cheddar Verse friet Brioche Tomato Pickles Cheddar Fresh fries	
Croque monsieur	14
Ham Gruyère Alpage Bechamel Brioche Ham Gruyère Alpage Bechamel Brioche	
Croque madame	15
Ham Gruyère Alpage Bechamel Brioche Gebakken ei Ham Gruyère Alpage Bechamel Brioche Fried egg	

Plats principaux

Poisson de saison

Daily price

Seizoensvis
Seasonal fish

Sole Saint-Germain

29

Scholfilet | Aardappel | Remoulade
Plaice fillet | Potato | Remoulade

Steak frites (180 gr.)

38

Tournedos | Verse friet | Groene salade | Jus de veau
Tenderloin steak | Fresh fries | Green salad | Jus de veau

Supplément morels sauce

+8

Steak tartare classique (160 gr.)

29

Handgesneden rundvlees | Klassieke garnituren | Eigeel crème | Verse friet
Hand cut beef | Classic garnishes | Egg yolk crème | Fresh fries

Confit de canard

28

Gekonfijte eendenbout | Rabarber | Snijboon | Portsaus
Duck confit | Rhubarb | String bean | Port sauce

Cut of the day (2 pers.)

Daily price

Wisselend vleesgerecht om te delen. Vraag aan een van onze collega's naar de specials.

Changing meat dish to share for 2 persons. Please ask someone to inform you about the specials.

Ravioli Flamande

25

Ricotta & citroen ravioli | Asperge | Ei | Boter | Peterselie
Ricotta & lemon ravioli | Asparagus | Egg | Butter | Parsley

Suppléments

Petite salade	8
Frites	5
Grenailles rôties	8
Pain et beurre	5
Asperges vertes grillées	11
Clafoutis de légumes	10

Voor advies over allergenen of dieet wensen kunt u terecht bij een van onze collega's.
Please ask our staff for information about allergens and dietary requirements.

Desserts

Crème brûlée	13
Crème brûlée Vanille Madeleine Crème brûlée Vanilla Madeleine	
Profiteroles	16
Huisgemaakte soes Chocolade Vanilleijs Homemade profiterole Chocolate Vanilla ice-cream	
Fraise	15
Aardbei Witte chocolade Wei-ijs Strawberry White chocolate Whey ice-cream	
Tarte aux citrus	15
Citrus Amandel Grand Marnier Citrus Almond Grand Marnier	
Espresso Martini gourmand (liquid dessert)	16
Espresso Martini cocktail Chocolade Boterkoek Espresso Martini cocktail Chocolate Butter cake	
Assiette de fromages	17
Selectie van kazen Notenbrood Appelstroop Selection of cheeses Nut bread Apple syrup	