



VOORGERECHTEN / STARTERS

Klassieke steak tartaar (90 gr.)	14,95
Optioneel: eendenleverkrullen	6,00
<i>Steak tartare (90 gr.), optional: duck liver</i>	
Winetip: Pouilly Fuissé, Rosé CHIC, Pinot Noir	
Escargots met persillade en sabayon boerenkaas	12,95
<i>Escargots, persillade, sabayon of cheese</i>	
Winetip: Viognier, Jordan	
Dun gesneden rauwe tonijn met piperade, kruiden crème, Bottarga en krokante canapé	16,95
<i>Thinly sliced raw tuna with piperade, herb cream, Bottarga and crispy canape</i>	
winetip: Vermentino, Verdejo, Pouilly Fuissé	
Terrine van gevogelte, omwikkeld met spek, pistache, abrikoos, rucola, zoetzure ui en brioche	16,95
<i>Poultry terrine, wrapped with bacon, pistachio, apricot, arugula, sweet and sour onion and brioche</i>	
wijntip: Vermentino, Côtes du Rhône	
Burrata, Baba ganoush, munt, amandel, Harissa en citroenzeste (vega)	15,95
<i>Burrata, Baba ganoush, mint, almond, Harissa and lemon zest (vegetarian)</i>	
Winetip: Pinot Grigio, Pinot Noir	

HOOFGERECHTEN / MAIN

Poussin, krielkippetje van onze huisrotonnerie met salade	21,95
<i>Poussin, bantam chicken from our house rotisserie with salad</i>	
Winetip: Viognier, Pinot noir	
Kalfsstaartstuk met knolselderij gratin, doperwt, Meloes ui en klassieke Bordelaisesaus	23,95
<i>Veal rump with celeriac gratin, green pea, Meloes onion and classic Bordelaise sauce</i>	
wijntip: Côtes du Rhône, Lalande de Pomerol, Ripassa	

Gegrilde dorade met witte wijn-peterseliesaus, mousseline, sous vide gegaarde bospeen en gepofte prei
Grilled bream with white wine-parsley sauce, mousseline, sous vide cooked carrots and puffed leeks
Winetip: Chablis, Pouilly Fuissé 23,75

Pasta, truffel, paddestoel, parmezaan, kaasschuim (vegetarisch) 21,95
Optioneel: pata negra (30 gr.) 9,50
Pasta, truffle, mushroom, parmesan, cheese foam (vegetarian)
Optional: pata negra (30 gr.)
Winetip: Jordan, Primitivo, Côtes du Rhône

Onze hoofdgerechten worden zonder bijgerechten geserveerd, tenzij anders vermeld. *Our main courses are served without side dishes, unless stated otherwise.*

NAGERECHTEN / DESSERTS

Crème brûlée met vanille-ijs 10,95
Crème brûlée, vanilla ice cream
Wijntip: Beames de Venise

Tarte tatin, ongezoete room, amandelijs 10,95
Tarte tatin, unsweetened cream, almond ice cream
Wijntip: Muscat de Beames de Venise

Plateau de fromage 13,95
Cheese plate
Wijntip: Pedro Ximénez, Martha's Porto 10 yrs.

Café complet, zoete lekkernijen met koffie/thee naar keuze 11,95
Coffee or tea, sweet pastries

2 Chocolade truffeltjes / 2 *Chocolate truffles* 2,75

Niet alle ingrediënten worden vermeld. Indien wij rekening dienen te houden met een allergie, laat het ons weten. *Not all ingredients are listed. Please let us know if you have any allergies.*