



VOORGERECHTEN / STARTERS

Bisque de homard <i>Lobster soup</i> Winetip: Grüner Veltliner / Pouilly Fuissé / Chablis	12,95
Klassieke steak tartaar (90 gr.) Optioneel: eendenleverkrullen <i>Steak tartare (90 gr.), optional: duck liver</i> Winetip: Pouilly Fuissé, Rosé CHIC, Pinot Noir	14,95 6,00
Escargots met persillade en sabayon boerenkaas <i>Escargots, persillade, sabayon of cheese</i> Winetip: Viognier, Jordan	12,95
Buratta, gepofte cherry tomaat, citroen, komijn, knoflook, tijm (V) <i>Buratta, roasted cherry tomato, lemon, cumin, garlic, thyme</i> Winetip: Riesling / Ripassa della Valpolicella	16,95
Zalm gepekeld, rode biet, gepofte gele biet, granaatappel, radijs, citrusyoghurt <i>Salmon in brine, beetroot, puffed yellow beetroot, Pomegranate, radish, citrus yogurt</i> Winetip: Riesling / Marlborough Sauvignon / Grüner Veltliner	16,95
Niçoise salade, tonijn, aardappel, ansjovis, rode ui, olijf, ei, haricots verts <i>Nicoise salad, tuna, potato, anchovy, red onion, olive, egg, haricots verts</i> Winetip: Marlborough Sauvignon / Rosé Chic	18,95

HOOFDGERECHTEN / MAIN

Poussin, krielkippetje van onze huisrotisserie <i>Poussin, bantam chicken from our house rotisserie</i> Winetip: Viognier, Pinot noir	21,95
Klassieke steak tartaar (150 gr.) Optioneel: eendenleverkrullen <i>Steak tartare (90 gr.), optional: duck liver</i> Winetip: Pouilly Fuissé, Rosé CHIC, Pinot Noir	22,95 8,50

Tournedos (170 gr.), champignons, truffelboter	34.95
Optioneel: gebakken eendenlever	8.50
<i>Tenderloin (170 gr.), mushrooms, truffle butter</i>	
<i>Optional: fried duck liver</i>	
Winetip: Lalande de Pomerol / Saint-Émilion Grand Cru	

Risotto, doperwt, hazelnoot, spinazie, citroen, geitenkaas	21.95
<i>Risotto, peas, hazelnut, spinach, lemon, goat cheese</i>	
Winetip: Grüner Veltliner / Marlborough Sauvignon	

Zeetong à la meunière	Dagprijs
<i>Sole à la meunière</i>	
Winetip: Chablis Chardonnay / Pouilly Fuissé Chardonnay	

Vis van het moment	Dagprijs
<i>Fish of the moment</i>	

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

NAGERECHTEN / DESSERTS

Crème brûlée	9.95
Supplement vanilla ice cream	2.50
Winetip: Muscat de Beaumes de Venise	

Tarte tatin, ongezoete room, amandelijs	10.95
<i>Tarte tatin, unsweetened cream, almond ice cream</i>	
Winetip: Muscat de Beaumes de Venise	

Plateau de fromage	13,95
<i>Cheese plate</i>	
Winetip: Pedro Ximénez, Martha's Porto 10 yrs.	

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

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.