



VOORGERECHTEN / STARTERS

Bisque de homard, rivierkreeft, saffraanrouille 12.95

Lobster soup, crayfish, saffron spread

Winetip: Grüner Veltliner / Saint-Véran Chardonnay

Garnalenkroketten (2 st.) met citroenmayonaise 18.95

Shrimp croquettes with lemon mayonnaise

Winetip: Crémant de Bourgogne / Chablis Chardonnay

Klassieke steak tartaar (90 gr.) 14.95

(150 gr.) 22.95

Optioneel: eendenlever 6.50

Steak tartare (90 gr.)

Optional: duck liver

Winetip: Rosé CHIC / Pinot Noir / Côtes du Rhône Parallèle

Escargots met persillade en sabayon van boerenkaas 12.95

Escargots, persillade, sabayon of cheese

Winetip: Viognier / Jordan Chardonnay

Burrata, gepofte cherrytomaat, knoflook, komijn en citroen (V) 16.95

Burrata, roasted cherry tomato, garlic, cumin and lemon (V)

Winetip: Riesling / Ripassa della Valpolicella

Tartaar van zwaardvis, pompoen, sinaasappel, pernod, hazelnoot 15.95

Tartar of swordfish, pumpkin, orange, pernod, hazelnut

Winetip: Viognier

Eendenborst gerookt, botersla, gele bietencrème, peer, kervel dressing

Duckbreast roasted, little gem, beetroot cream, pear, chervil dressing 18.95

Winetip: Primitivo

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.*

HOOFDGERECHTEN / MAIN

Poussin, krielkipjetje van onze huisrotisserie 19.95
Poussin, bantam chicken from our house rotisserie
Winetip: Bertholets Chardonnay / Saint-Véran Chardonnay / Pinot noir

Boeuf Bourguignon en croûte met rösti 23.95
Boeuf Bourguignon en croûte with rösti
Winetip: Côtes du Rhône Parallèle

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

Gnocchi, saus van rode biet, gorgonzola, walnoot (V) 22.95
Gnocchi, beetroot sauce, gorgonzola, walnut (V)
Winetip: Côtes du Rhône Parallèle

Vis van het moment / Catch of the day Dagprijs

Zeetong à la meunière / Sole à la meunière Dagprijs
Winetip: Jordan Chardonnay / Bogle Chardonnay

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

NAGERECHTEN / DESSERTS

Crème brûlée, *Crème brûlée* 9.95
Supplement: *vanille-ijs / vanilla ice cream* 2.50
Winetip: Muscat de Beaumes de Venise

Tarte tatin, peer, pecan, honing, ongezoete room 10.95
Tarte tatin, pear, honey, unsweetened cream
Winetip: Muscat de Beaumes de Venise

Plateau de fromage 14.95
Cheese plate
Winetip: Pedro Ximénez, Martha's Porto 10 yrs.

Café complet, zoete lekkernijen met koffie/thee naar keuze 11.95
Coffee or tea, sweet pastries

Chocolade truffels / Chocolat truffles (2 st.) 3.00

Café Special: French, Irish, Italian, Spanish, Bardot 9.95

Espresso Martini 10.95