



## Voorgerecht / Starters

**Bisque de homard** 12.95

*Lobster soup*

Wine tip: Grüner Veltliner / Saint-Véran Chardonnay

**Garnalen kroketten** (2 st.) met citroenmayonaise 18.95

*Shrimp croquettes with lemon mayonnaise*

Wine tip: Crémant de Bourgogne / Chablis Chardonnay

**Gravad Lax**, venkel, rode ui, Gin tonic schuim en sinaasappel 17.95

*Gravad Lax, fennel, red onion, foam of Gin tonic and orange*

Wine tip: Marlborough Sauvignon / Grüner Veltliner

**Escargots**, persillade, knoflooksabayon, croutons 12.95

*Escargots, persillade, garlic sabayon, croutons*

Wine tip: Viognier / Jordan Chardonnay

**Klassieke steak tartaar** (90 gr.) 14.95

Optioneel: eendenleverkrullen 6.50

*Steak Tartar (90 gr.), optional: curls of duck liver*

Wine tip: Rosé Chic / Pinot Noir / Côtes du Rhône

**Burrata**, tarte tatin van gepofte cherrytomaat, citroen, knoflook, tijm, rode ui, balsamici en honing (vega) 16.95

*Burrata, tarte tatin with roasted cherry tomato, lemon, garlic, thyme, balsamic*

Wine tip: Riesling / Ripassa della Valpolicella

**Secreto Iberico**, cognac, appelstroop, gekonfijte appel, aceto ui 18.95

*Secreto Iberico, brandy, appel syrup, aceto onion*

Wine tip: Veneto Ripassa della Valpolicella

## Hoofdgerechten / Main

**Poussin**, krielkippetje van onze huisrotisserie 19.95

*Poussin, bantam chicken from our home rotisserie*

Wine tip: Viognier / Pinot Noir

<b>Klassieke steak tartaar</b> (150 gr.)	22.95
Optioneel: eendenleverkrullen	6.50
<i>Steak Tartar (90 gr.) , optional: curls of duck liver</i>	
Wine tip: Rosé Chic / Pinot Noir / Côtes du Rhône Parallèle	
<b>Canard à l'orange</b> met een saus van gevogelte met sinaasappel, wortelcompote met Ras el hanout, gekonfijte aardappel, gegrilde bospeen	27.95
<i>Canard à l'orange with gravy of poultry and orange, carrot and potato</i>	
Wine tip: Côtes du Rhône Parallèle / Pinot Noir	
<b>Tournedos</b> (170 gr.), spinazie, champignons, truffeljus	35.95
Optioneel: gebakken eendenlever	8.50
<i>Tenderloin (170 gr.), spinach, mushrooms, truffle gravy</i>	
<i>Optional: pan fried duck liver</i>	
Wine tip: Lalande de Pomerol / Saint-Émilion Grand Cru	
<b>Ravioli</b> , ricotta, ratatouille, gerookte paprika crème, parmezaan ( <b>vega</b> )	22.95
<i>Ravoli, ratatouille, smoked pepper, parmesan (vegetarian)</i>	
Wine tip: Grüner Veltliner	
<b>Zeetong</b> à la meunière	Dagprijs
Sole à la meunière	Day price
<i>Chablis Chardonnay / Bogle Chardonnay</i>	
<b>Vis van het moment</b>	Dagprijs
Fish of the day	Day price
<b>Nagerechten / Desserts</b>	
<b>Crème brûlée</b> , <i>Crème brûlée</i>	9.95
Optioneel: bol vanille-ijs, <i>optional: vanilla ice cream</i>	2.50
Wine tip: Muscat de Beams de Venise	
<b>Pure chocolade</b> , mascarpone, hazelnootpraliné, koffie	
Pure chocolate, mascarpone, hazelnut praline, coffee	10.95
Wine tip: Banyuls	
<b>Plateau de fromage</b> , <i>Cheese plate</i>	14.95
Wine tip: Pedro Ximénez, Martha's Porto 10 yrs.	
<b>Café complet</b> , zoete lekkernijen met koffie / thee naar keuze	11.95
<i>Sweet pastries with coffee or tea</i>	
<b>Espresso Martini</b>	11.50
<b>Café Special</b> : French, Irish, Italian, Spanish, Bardot	9.95

