

APERITIEVEN / APERITIFS

Saumur. Domaine de Brizé
Spumante Rosato. Casa Gheller
Baron D'Auvergne. Cuvée Prestige. Grand Cru
Gin FG 20-3 (Belgian), tonic
Sherry Manzanilla Very Dry. Lustau
Negroni Sbagliato
Vermouth. Del Professore
Groene thee, kurkuma, citroen (N.A) / Thé vert,
curcuma, citron (N.A)
Limoen, infusie kaffer limoenblad (N.A) / Citron
vert, infusion lime kaffir (N.A)

WIJN PER GLAS / VIN AU VERRE		
7,6	Familie Raddeck. Riesling 2018	7,6
8	Domaine de l'Ecu. Granite 2017. Loire (Bio D.)	8
12	Jules Billaud. Chablis 2016. Bourgogne	9,7
13	O. Morin. Chitry. Cuvée Olympe 2015. Chardonnay	7,8
7	Cuvée Clémence. Entre-2-Mers 2017. Bordeaux	6,5
10	Château Pierre-Bise. Anjou 2015. Loire	7,6
7	Rings. Riesling Ungstein 2017. Pfalz (DE)	9,8
5,5		
5,5	® Speri. Valpolicella 2017. Veneto (IT)	7,9
	® Chateau F. Pipeau. St Emilion 2015. Bordeaux	7,6
	Dom. Grand Veneur. Reserve 2018. Côtes du Rhône.	
	Rosé	6,5

LUNCH MENU

Tussen 12u en 14u, volgens aanbod / Servi entre 12h et 14h suivant disponibilité

Zweedse haringslaatje

Salade de harengs à la suédoise

-

Koolvis met kruidenkorst, erwten à la française, pastinaakcrème
Colin, croûte aux herbes, petits pois à l'anglaise, crème de panais
26

BITES

Ideaal bij het aperitief of als klein voorgerecht / Idéal pour accompagner l'apéritif ou en tant que petite entrée

Goujonettes, tartaarsaus / Goujonettes, sauce tartare

10

Sauté van zeemessen, kruidenboter / Sauté de couteaux de mer et beurre aux herbes

12

Pulpo a la plancha, daslook kimchi / Poulpe à la plancha, kimchi ail des ours

15

OESTERS - HUITRES

*Nos huîtres sont élevées en Irlande par la Famille Boutrais. Ce sont des creuses "Spéciales" n°3
Onze "creuses" oesters worden gekweekt in Ierland door de familie Boutrais. Het zijn "Spéciales" n°3*

Ostra Regal (6 st / 6 pc) 22

STARTERS

GRIJZE GARNALEN – CREVETTES GRISES 18

Gepocheerd ei, handgepelde grijze garnalen, witte asperges, aardappelchips
Oeuf poché, crevettes grises épluchées à la main, asperges blanches, chips de pommes de terre

GEROOKTE ZALM – SAUMON FUME 19

Flinterdunne sneetjes gerookte zalm, klassieke garnituur
Tranches de saumon fumé finement coupées, garniture classique

DORADE 17

Sashimi van dorade, citroengel, koolzaadolie, erwtenpeultjes, munt
Sashimi de dorade, gelée de citron, huile de colza, petits pois, menthe

GARNAALKROKETTEN – CROQUETTES DE CREVETTES 16,5

HOOFDGERECHTEN – PLATS PRINCIPAUX

TONIJN – THON 28

Donburi met sashimi van yellowfin tonijn, groenten van boerderij Le Nord, ponzusaus
Donburi, sashimi de thon albacore, légumes de la ferme Le Nord, sauce ponzu

PIETERMAN – VIVE 29

Pieterman, huisgemaakte pasta met netelpesto, jonge varenscheuten, gevulde courgettebloem
Vive, pâtes fraîches maison au pesto d'ortie, pousses de fougère, fleur de courgette farcie

TARBOT – TURBOT 39

Tarbot op de graat gebakken, mousseline met tarbotkuit, broccolini, lamsoor
Turbot cuit sur l'arête, mousseline aux oeufs de turbot, broccolini, aster maritime

CATCH OF THE DAY

Zie suggesties op bord. Kies uw bijgerecht:

Voir tableau des suggestions. Choisissez un ou plusieurs accompagnements:

Kropsla, gepekeld groenten 6 / Laitues, légumes saumurés 6

Geroosterde puntpaprika, burrata, bladpeterselie 7 / Confit de poivron pointu, burrata, persil plat 7

Venkelpuree 4 / Purée de fenouil 4

Frieten met mayo 5 / Frites et mayo 5

Komkommer, avocado, waterkers, limoen 6 / Concombre, avocat, cresson, citron vert 6

Puntarelle a la romana 5 / Puntarelle a la romana 5

DESSERTS

Crumble met rabarber, speculaas, walnoot, vanille ijs

Crumble à la rhubarbe, speculoos, noix, glace vanille

8

Dame Blanche

8

Pavlova met aardbei

Pavlova aux fraises

8

Kersensorbet, spumante rosato, espuma van amandelen

Sorbet de cerises, spumante rosato, espuma d'amandes

8

Geitenkaas, citrus, basilicum

Fromage de chèvre, agrumes, basilic

8