

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 Gandines. Mâcon-Villages 2017. Bourgogne 7,6
8 Cantina Kurtatsch. Pinot Grigio 2017. Sudtirol (IT) 7,0
12 Jules Billaud. Chablis 2016. Bourgogne 9,7
13 O. Morin. Chitry. Cuvée Olympe 2015. Bourgogne 7,8
7 Corbillieres. Sauvignon de Touraine 2017. Loire 7,2
10 Château Pierre-Bise. Anjou 2016. Loire 7,6
7 Rings. Riesling Ungstein 2017. Pfalz (DE) 9,8
5,5
5,5 ® Dom la Luolle. Les oiseaux rares 2017. Bourgogne 9,0
® La Madone. Gamay sur volcan 2018. Loire 7,2
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

Crudo van zeebaars, wortel, mierikswortelyoghurt

Crudo de bar, carottes, yaourt au raifort

-

Gekonfijte zalm, zurekelpuree, gepocheerd ei

Saumon confit, purée à l'oseille, oeuf poché

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, tomaat, chorizo, sherry / Sauté de couteaux, tomate, chorizo, sherry

12

Pulpo a la plancha, kholrabi kimchi, kale chips / Poulpe à la plancha, kimchi chou rave, chips de chou

15

BBQ kabeljauwkraag, chili mayonaise / Cole de cabillaud BBQ

12

STARTERS

*Toute entrée prise comme plat principal sera majorée de 5 euro
Voor elk voorgerecht genomen als hoofdgerecht, wordt een supplement van 5 euro aangerekend*

KING KRAB – CRABE ROYAL 24

Merus van king crab, cajun boter, gegrilde mais, gepekeld selder
Merus de crabe royal, beurre cajun, maïs grillé, céleri saumuré

GEROOKTE ZALM – SAUMON FUME 19

Flinterdunne sneetjes gerookte zalm, "NY deli style garnituur"
Tranches de saumon fumé finement coupées, garniture "NY deli style"

DORADE 16

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

HOOFGERECHTEN – PLATS PRINCIPAUX

INKTVIS – CALAMAR 28

Okonomiyaki met inktvis, shii-takes, gepekeld komkommer
Okonomiyaki de calamar, shii-takes et concombre saumuré

BABYKREEFT – BABY HOMARD 32

Babykreeft, pasta met netelpesto, gevulde courgettebloem
Baby homard, pâtes fraîches au pesto d'ortie, fleur de courgette farcie

ZEEDUIVEL – LOTTE 30

Medaillon van zeeduivel, peperroomsaus, spinazie, amandelkroketten
Médaille de lotte, sauce au poivre, épinards, croquettes aux amandes

CATCH OF THE DAY

*Zie suggesties op bord. Kies uw bijgerecht:
Voir tableau des suggestions. Choisissez vos accompagnements:*

Klassieke kropsla 5 / Laitue classique 5
Geroosterde puntpaprika, burrata, bladpeterselie 7 / Confit de poivron pointu, burrata, persil plat 7
Gele en groene courgette, citroentijm 6 / Courgette jaune et verte, thym citron 6
Frieten met mayo 5 / Frites et mayo 5
Komkommer, avocado, waterkers, limoen 6 / Concombre, avocat, cresson, citron vert 6
Gevulde tomaat, quinoa, feta, pijnboompitten 7 / Tomate farcie, quinoa, fêta, pignons de pin 7

DESSERTS

Perzische rijstpudding, saffraan, pistache

Riz au lait perse, safran, pistaches

8

Dame Blanche

8

Pavlova met rabarber

Pavlova à la rhubarbe

8

Kersensorbet, spumante rosato, espuma van amandelen

Sorbet de cerises, spumante rosato, espuma d'amandes

8

Geitenkaas cheesecake, aardbeien

Cheesecake de chèvre, fraises

8