

## APERITIEVEN / APERITIFS

Saumur. Domaine de Brizé  
Spumante Rosato. Casa Gheller  
Champagne. Baron D'Auvergne. Cuvée Prestige.  
Gin FG 20-3 (Belgian), tonic  
Sherry Manzanilla Very Dry. Lustau  
Negroni Sbagliato  
Vermouth. Del Professore  
Iced Munt thee, pompelmoes, citroen (N.A) /  
Thee vert glacé, pamplemousse, citron (N.A)  
Limoen, gember infusie (N.A)/  
Infusion gember, citron vert (N.A)

## WIJN PER GLAS / VIN AU VERRE

8 Romain Paire. Chardonnay 2018. Loire	7,4
8 Cantina Kurtatsch. Pinot Grigio 2017. Sudtirol (IT)	7,0
12 Jules Billaud. Chablis 2017. Bourgogne	11,0
13 O. Morin. Chitry. Cuvée Olympe 2017. Bourgogne	8,0
7 Corbillieres. Sauvignon de Touraine 2018. Loire	7,0
10 Château Pierre-Bise. Anjou 2016. Loire	8,0
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	7,5
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*

Courgettesoep, gerookte bouchotsmosselen, room geïnfuseerd met dropplant  
Soupe de courgettes, moules bouchots fumées, crème infusée à l'agastache

-

Tongschar meunière, tomatensalade, friet met algenzout  
Sole limande meunière, salade tomates, frites au sel d'algues

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

11

Makreel escabeche, peterselieslaatje / Escabeche de maquereau, persil

13

BBQ kabeljauwkraag, cornichon / Cole de cabillaud BBQ, cornichon

13

6 oesters / 6 huitres

21

## 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*

### INKTVIS – CALAMARS 18

Inktvis gesauteerd in look, meloen, basilicum emulsie, rucola  
Calamars sautés à l'ail, melon, émulsion de basilic, roquette

### MOSSELEN – MOULES 17

Bouchots mosselen, venkel, pastis, zure room  
Moules Bouchots, fenouil, pastis, crème aigre

### ZEETONG – SOLE 19

Ceviche van zeetong, radijs, avocadocrème, korianderolie  
Ceviche de sole, radis, crème d'avocat, huile de coriandre

### GARNAALKROKETTEN – CROQUETTES DE CREVETTES 16,5

## HOOFDGERECHTEN – PLATS PRINCIPAUX

### BIBIMBAP 28

Gemarineerde Schotse zalm, kimchi, aubergine, kerstomaat  
Saumon d'Ecosse mariné, kimchi, aubergine, tomates cerises

### BOUILLABAISSSE 30

Bouillabaisse van noordzeevis (tomaat, venkel)  
Bouillabaisse de poissons de la mer du nord (tomate, fenouil)

### TONIJN – THON 31

Tonijn tartaar met klassieke garnituur, pommes parisiennes  
Tartare de thon avec garniture classique, pommes parisiennes

## CATCH OF THE DAY

*Zie suggesties op bord. Een bijgerecht inbegrepen. Extra bijgerecht +6,-  
Voir tableau des suggestions. Un accompagnement inclus. Accompagnement supplémentaire +6,-*

Klassieke kropsla / Laitue classique  
Spicy courgette, hummus / Courgette épicée, hummus  
Witte bonenpuree met bonenkruid / Purée d'haricots blancs, sarriette  
Frieten met mayo / Frites et mayo  
Carpaccio van oertomaat, selder, dille, pistachenoten /  
Carpaccio de tomate coeur de boeuf, céleri, aneth, pistaches  
Paprika's in de oven, burrata / Poivrons au four, burrata

**FOOD ALLERGY & INTOLERANCE, PLEASE ASK US**

## DESSERTS

Chocoladepudding, kardemon room  
Pudding au chocolat, crème cardamome  
8

Dame Blanche  
8

Geitenkaas cheesecake, aardbeien  
Cheesecake de chèvre, fraises  
8

Perziksorbet, Saumur Brut, espuma van amandelen  
Sorbet de pêches, Saumur Brut, espuma d'amandes  
8

Crumble met appel en kersen  
Crumble aux pommes et cerises  
8