

LUNCH 24 (STARTER + MAIN)
06 / 11 - 10 / 11

Starter:

Italiaanse antipasti

Antipasti à l'italienne

Main:

Rode poon, vongole, polenta, gekonfijte tomaten

Rouget grondin, vongoles, polenta, petites tomates confites

Wit/Blanc: Friulano. 5,8 / 29

Rood/Rouge: Schioppettino. 7 / 35

BAR FOOD

Oesters (3 stuks) / Huitres (3 pièces)

8

Sauté van vongole / Sauté de vongoles

10

Goujonettes tartaarsaus / Goujonettes

sauce tartare

6

STARTERS

SINT JAKOBS – SAINT-JACQUES

19

Carpaccio van Sint-Jakobsnoten / consommé van tomaat / knolselder / Oost-Indische kers

Carpaccio de noix de Saint-Jacques / consommé de tomate / céleri-rave / capucine

Wit/Blanc: St Veran (Bourgogne, FR) 8,9

ZALM – SAUMON

15

Gravadlax / zoetzure komkommer / zachte mosterdsaus

Gravadlax / concombre aigre-doux / moutarde douce

Wit/Blanc: Riesling (Kamptal, AT) 7,6

KABELJAUW – CABILLAUD

17

Ravioli van gezouten kabeljauw / rode paprika / tomaat

Ravioli de cabillaud salé / poivron rouge / tomate

Wit/Blanc: Verdejo (Rueda, ES) 5,8 / Sauvignon de Touraine (Loire, FR) 6,6

Rood: Kalterersee (Alto Adige, IT) 6,4

OESTERS – HUITRES

22

Gegratineerde oesters / kimchiboter

Huitres gratinées / beurre kimchi

Wit/Blanc: Chablis (Bourgogne, FR) 9,6

GRIJZE GARNALEN – CREVETTES GRISES

16

Garnaalkroketten

Croquettes de crevettes

Wit/Blanc: Ch. Pierre Bise (Anjou, FR) 6,8

MAINS

| | |
|---|-----------|
| BOUILLABAISSE – BOUILLABAISSE | 27 |
| Wit/Blanc: Verdejo (Rueda, ES) 5,8 Rood/Rouge: Château de Cointes (Languedoc, FR) 6 | |
| ROG – RAIE Gevangen / pêché: Manche / Engels kanaal. Méthode: boomkorren / chalut à perche | 27 |
| Rogvleugel / bloemkool / hazelnootboter / kappertjes / kropsla Aile de raie / chou-fleur / beurre noisette / câpres / laitue | |
| Wit/Blanc: St Veran (Bourgogne, FR) 8,9 / Ch. Pierre Bise (Anjou, FR) 6,8 Rood/Rouge: Somanilla (Duero, ES) 8,7 | |
| ZEETONG – SOLE Gevangen / pêché: Noordzee / Mer du Nord. Méthode: trawl / chalut | 34 |
| Gebakken zeetong “meunière” / frietjes / sla Sole “meunière” / frites / salade | |
| Wit/Blanc: Chablis (Bourgogne, FR) 9,6 / Château la Bastide (Sud Ouest, FR) 5,8 | |
| TONIJN – THON Gevangen / pêché: Maldive. Méthode: net / filet | 29 |
| Donburi van kort gegrilde “Yellowfin” tonijn / butternut / edamamebonen / spitskool / shiitake Donburi de thon “Yellowfin” légèrement grillé / butternut / haricots edamame / chou pointu / shiitake | |
| Wit/Blanc: Riesling (Kamptal, AT) 7,6. Rood: Kalterersee (Alto Adige, IT) 6,4 | |
| ROODBAARS – SEBASTE Gevangen / pêché: Noordzee / Mer du Nord. Méthode: trawl / chalut | 26 |
| Roodbaarsfilet / geplette aardappelen / andijvie / garnalenbisque / paddenstoelen / bottarga Filet de sébaste / pommes-de-terre écrasées / andive / bisque de crevettes / champignons / bottarga | |
| Wit/Blanc: Sauvignon de Touraine (Loire, FR) 6,6. Rood/Rouge: Somanilla (Duero, ES) 8,7 | |
| Catch of the day (dagprijs / prix du jour) | |
| + Side Dish : Warme groenten / Légumes chauds | 4 |
| Salade radicchio en witloof / Salade radicchio et chicon | 4 |
| Aardappelpuree / Purée de pommes-de-terre | 3 |
| Frietjes / Frites | 3 |
| DESSERTS (wijn/vin: Coteaux du Layon Rochefort 2015. Chenin Blanc Moelleux 7,6) | |
| « Chocolate pot » / espuma van munt en dragon / Earl Grey kattentong | 7 |
| Pot au chocolat / espuma de menthe et estragon / biscuit Earl Grey | |
| Apfelstrudel, vanille-ijs / glace vanille | 9 |
| Café glacé | 8 |
| Dame blanche | 9 |

SCHUIMWIJN / MOUSSEUX

| | |
|---|---------------|
| Cava. Cellers de l'Abroç. Pupitre Brut | 6,50 / 32,00 |
| Spumante Rosato. Casa Gheller | 7,00 / 35,00 |
| Champagne. Charles Pougeoise 1 ^{er} Cru Brut | 12,00 / 60,00 |
| Champagne. Eric Rodez. Cuvée des Crayères | 80,00 |

WIT / BLANC

FRANCE – ALSACE

| | |
|---|-------|
| BIO D. - Domaine Bott Geyl. Métisse 2015. Muscat, Riesling, Pinot Blanc, Pinot Gris | 30,00 |
| BIO D. - Domaine Bott Geyl. Les Eléments 2013. Pinot Gris | 36,00 |

FRANCE – BORDEAUX

| | |
|---|-------|
| Château de Rochemorin. André Lurton. Pessac Léognan Blanc 2014. Sauvignon Blanc, Sémillon | 48,00 |
|---|-------|

FRANCE – BOURGOGNE

| | |
|--|--------------|
| BIO - La Croix Senaillet. Saint-Véran En Pommards 2015. Chardonnay | 8,90 / 39,00 |
| BIO - La Croix Senaillet. Saint-Véran 2015. Chardonnay (37,5cl) | 20,00 |
| Jules Billaud. Chablis 2015. Chardonnay | 9,60 / 43,00 |
| Domaine Clair. Saint-Aubin AOP 2015. Chardonnay | 48,00 |
| Guerrin & Fils. Pouilly Fuissé Sur La Roche. 2014. Chardonnay | 50,00 |
| Domaine Sébastien Magnien. Meursault Les Meix-Chavaux 2013. Chardonnay | 72,00 |

FRANCE – CÔTES DU RHÔNE

| | |
|--|-------|
| BIO - Domaine Grand Veneur. Côte du Rhône 2015. Roussane, Viognier, Clairette (37,5cl) | 16,00 |
| Clos Saint Antonin. Principauté d'Orange 2015. Chardonnay, Clairette, Bourboulenc | 34,00 |
| BIO - Domaine Grand Veneur. Blanc de Viognier 2015. Viognier | 35,00 |
| Les vins de Vienne. Saint Joseph L'Elouède 2015. Marsanne, Roussanne | 53,00 |
| BIO - Domaine Grand Veneur. Châteauneuf du Pâpe 2014. Roussanne, Clairette | 55,00 |

FRANCE – GASCOGNE

| | |
|--|-------|
| Domaine de Pajot. Les 4 cépages 2016. Sauvignon Blanc, Colombard, Ugni Blanc, Gros Menseng | 28,00 |
|--|-------|

FRANCE – LANGUEDOC

| | |
|--|-------|
| Domaine de Creyssels. Picpoul de Pinet 2015. Picpoul | 29,00 |
| Collines du Bourdic. Le Prestige 2015. Chardonnay | 34,00 |
| Domaine Lafage. Cuvée Centenaire 2016. Grenache Blanc, Roussanne | 34,00 |

FRANCE – LOIRE

| | |
|---|--------------|
| Château de la Ragotière. Sélection Vieilles Vignes 1 ^{er} Cru 2015. Muscadet | 28,00 |
| Domaine des Corbillières. Sauvignon de Touraine 2016. Sauvignon | 6,60 / 33,00 |
| BIO - Château Pierre-Bise. Anjou Le Haut de La Garde 2014. Chenin Blanc | 6,80 / 34,00 |
| Henri Bourgeois. Sancerre Les Baronnes 2015. Sauvignon | 42,00 |
| BIO - Château Pierre-Bise. Coteaux du Layon Rochefort 2015. Chenin Blanc (Moelleux) | 7,60 / 38,00 |

FRANCE – PROVENCE

| | |
|---|-------|
| BIO - Château Revelette. Le Grand Blanc 2012. Chardonnay, Roussane, Sauvignon | 56,00 |
|---|-------|

FRANCE - SUD OUEST

| | |
|---|--------------|
| Caves du Marmandais. Château la Bastide 2015. Sauvignon Blanc, Sauvignon Gris | 5,80 / 29,00 |
|---|--------------|

ITALIA

| | |
|---|-------|
| Tenuta di Angoris (Friuli Venezia Giulia). Friulano 2015. Friulano | 29,00 |
| BIO D. - Corte Sant'Alda (Veneto). Soave DOC 2015. Garganega, Trebbiano, Chardonnay | 34,00 |
| Nicolas Bergaglio (Piemonte). Gavi DOCG "Minaia" 2015. Cortese | 35,00 |

ESPAÑA

| | |
|--|--------------|
| Hacienda Ucediños (Galicia). Valdeorras. Godello 2015. Godello | 30,00 |
| Bodegas Perez (Rueda). Jose Galo 2016. Verdejo | 5,80 / 29,00 |

DEUTSCHLAND

| | |
|---|-------|
| BIO - Zehnthof Luckert (Franken). Sauvignon 2015. Sauvignon Blanc | 36,00 |
|---|-------|

ÖSTERREICH

| | |
|--|--------------|
| Hiedler (Kamptal). Urgestein 2015. Riesling | 7,60 / 38,00 |
| Hiedler (Kamptal). Thal 2015. Grüner Veltliner | 40,00 |

PORTUGAL

| | |
|--|-------|
| Ramos Pinto. Duas Quintas Douro 2014. Assemblage | 35,00 |
|--|-------|

USA

| | |
|---|-------|
| Calera. Chardonnay Central Coast 2015. Chardonnay | 51,00 |
|---|-------|

ROOD / ROUGE

FRANCE – BEAUJOLAIS

Marcel Lapierre. Morgon 2014. Gamay 43,00

FRANCE – BORDEAUX

Château Franc Pipeau. St Emilion Grand Cru AOP 2012. Merlot, Cabernet Franc 20,00 (37,5cl)
38,00 (75cl)

FRANCE – CÔTES RÔTIE

François Villard. Le Gallet Blanc 2013. Syrah 75,00

FRANCE – CÔTES DU RHÔNE

BIO - Domaine Grand Veneur. Les Champavins 2013. Grenache, Syrah 35,00

FRANCE – LANGUEDOC

Château de Cointes 2015. Malepère. Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Grenache 6,00 / 28,00

FRANCE – SUD OUEST

Château Les Croisille. Divin Croisille Cahors 2010. Malbec 50,00

ITALIA

San Lorenzo (Abruzzo). Montepulciano d'Abruzzo DOC "Sirio" 2015. Montepulciano d'Abruzzo 30,00

Cantina Kurtatsch (Alto Adige). Kalterersee Auslese 2016. Vernatch 32,00

Tenuta di Angoris (Friuli Venezia Giulia). Schioppettino 2014. Schioppettino 7,00 / 35,00

Podere Luigi Einaudi (Piemonte). Dogliani Superiore DOCG "Vigna tecc" 2015. Dolcetto 40,00

BIO - Badia a Coltibuono (Toscana). Chianti Classico DOCG 2013. Sangiovese, Canaiolo 40,00

DEUTSCHLAND

Bernard Huber. Malterdinger Spätburgunder 2012 (Baden). Pinot Noir 47,00

ÖSTERREICH

Umathum. Blaufränkisch 2015 (Burgenland). Blaufränkisch 35,00

ESPANA

BIO - Combier Fischer Gérin (Priorat). Riu 2013. Grenache, Carignan, Syrah 45,00

BIO D. - Bodegas Heral (Ribera del Duero). Somanilla "Crianza" 2014. Tempranillo 8,70 / 39,00

ROSE

BIO - Domaine Grand Veneur (Côtes du Rhône). Réserve 2016. Grenache, Syrah 28,00