

BAR FOOD

Visbeignets met granaatappelsalsa / Beignets de poisson, salsa de pommes grenades

8

Sauté van chipirones, aardpeer, pimenton / Sauté van chipirones, topinambour, pimenton

8

OYSTER BAR

Wit/Blanc: Muscadet 1er Cru (Loire, FR) 6,2 / 31

Selection Or n°4 (Famille Boutrais)

4,6

Ostra Regal n°3 (Famille Boutrais)

3,6

La Sentinelle n°3 (Famille Boutrais)

3,2

2 van elk / 2 de chaque

22

Gegratineerde oesters (Ostra Regal n°3) / Huîtres gratinées (Ostra Regal n°3)

kruidenboter / beurre aux herbes

4,8

Kimchi boter / Beurre kimchi

4,8

2 van elk / 2 de chaque

18

LUNCH SPECIAL

Aziatische sauté van Bouchot mosselen

Sauté asiatique de moules Bouchot

-

Daurade filet en Thaise rode curry, paksoi en rijstnoedels

Filet de daurade et curry rouge thaï, paksoi et nouilles de riz

23

Wit/Blanc: Godello (Galicia, ES) 6,4 / 32

Rood/Rouge: Botonero (Lombardia, IT) 6,9 / 35

STARTERS

SINT JAKOBS – SAINT-JACQUES 22

Gegrilde Sint-Jakobsnoten / consommé van gedroogde champignons / knolselder / waterkers

Noix de Saint-Jacques grillées / consommé de champignons séchés / céleri-rave / cresson

Wit/Blanc: Riesling (Pfalz, DE) 9,8

LANGOUSTINE 23

Open ravioli met kort gebakken langoustines / savooikool / beurre blanc van bloedappelsien

Ravioles de langoustines juste saisies / chou frisé / beurre blanc à l'orange sanguine

Wit/Blanc: Châteauneuf du Pâpe (Côtes du Rhône, FR) 14

ZEEDUIVEL – LOTTE 18

Sashimi van zeeduivel / sriracha / zure room / limoen / maanzaad

Sashimi de lotte / sriracha / crème-aigre / citron-vert / graines de pavot

Wit/Blanc: Weingut Kampf. Scheurebe (Rheinhessen, DE) 7,4

GRIJZE GARNALEN – CREVETTES GRISES 16

Garnaalkroketten

Croquettes de crevettes

Wit/Blanc: Ch. Pierre Bise (Anjou, FR) 7,4

MAINS

BOUILLABAISSE 26

Wit/Blanc: Godello (Galicia, ES) 6,4

Rood/Rouge: Château de Cointes (Languedoc, FR) 6

ZEEDUIVEL – LOTTE 33

(Gevangen / pêché: Noorsezee / Mer de Norvège. Méthode: trawl / chalut)

Gebakken zeeduivel / Blackwellsaus / pommes allumettes / wintersalade

Lotte poêlée / sauce Blackwell / pommes allumettes / salade d'hiver

Wit/Blanc: Chablis (Bourgogne, FR) 9,7

Rood/Rouge: Somanilla (Duero, ES) 9,1

ROG – RAIE 29

(Gevangen / pêché: Noordzee / Mer du Nord. Méthode: trawl / chalut)

Gepocheerde rogyleugel / hazelnootboter met kappertjes / bloemkool / aardappelpuree

Aile de raie pochée / beurre noisette aux câpres / chou-fleur / purée de pommes de terre

Wit/Blanc: Ch. Pierre Bise (Anjou, FR) 7,4

RODE POON – ROUGET GRONDIN 27

(Gevangen / pêché: IJsland / Islande. Méthode: lijn / ligne)

Roodbaarsfilet / kokkels / risotto van verschillende granen / cavalo nero

Filet de sébaste / coques / risotto de plusieurs céréales / cavalo nero

Wit/Blanc: Gavi DOCG "Minaia" 2015 (Piemonte, IT) 7,4

CATCH OF THE DAY

+ Side Dish :

Geroosterde groente / Légumes grillés 5

Pommes allumettes, mayo 4

Aardappel-amandel kroketjes / Croquettes de pommes de terre et amandes 4

Aardappelpuree / Purée de pommes de terre 3

Tricolore van bonen / Haricots tricolores 4

DESSERTS

Bloedappelsien, geschaafde chocolade, chocolade-ijs /

Orange sanguine, chocolat gratté, glace au chocolat 10

Café glacé 7

Dame blanche 9

Crème brûlée, laurier 7

SCHUIMWIJN / MOUSSEUX

Saumur. Domaine de Brizé	7,60 / 38,00
Spumante Rosato. Casa Gheller	7,20 / 36,00
Champagne. Charles Pougeoise 1 ^{er} Cru Brut	12,00 / 62,00
Champagne. Eric Rodez. Cuvée des Crayères	85,00

WIT / BLANC

FRANCE – ALSACE

BIO D. - Domaine Bott Geyl. Métisse 2015. Muscat, Riesling, Pinot Blanc, Pinot Gris	32,00
BIO D. - Domaine Bott Geyl. Les Eléments 2013. Pinot Gris	39,00

FRANCE – BORDEAUX

Château de Rochemorin. André Lurton. Pessac Léognan Blanc 2014. Sauvignon Blanc, Sémillon	55,00
---	-------

FRANCE – BOURGOGNE

BIO - La Croix Senaillet. Saint-Véran En Pommards 2015. Chardonnay	43,00
BIO - La Croix Senaillet. Saint-Véran 2015. Chardonnay (37,5cl)	22,00
Jules Billaud. Chablis 2015. Chardonnay	9,70 / 46,00
Domaine Clair. Saint-Aubin AOP 2015. Chardonnay	54,00
Guerrin & Fils. Pouilly Fuissé Sur La Roche. 2014. Chardonnay	58,00
Domaine Sébastien Magnien. Meursault Les Meix-Chavaux 2013. Chardonnay	77,00

FRANCE – CÔTES DU RHÔNE

BIO - Domaine Grand Veneur. Côte du Rhône 2015. Roussane, Viognier, Clairette (37,5cl)	17,00
Clos Saint Antonin. Principauté d'Orange 2015. Chardonnay, Clairette, Bourboulenc	37,00
BIO - Domaine Grand Veneur. Blanc de Viognier 2015. Viognier	38,00
Les vins de Vienne. Saint Joseph L'Elouède 2015. Marsanne, Roussanne	60,00
BIO - Domaine Grand Veneur. Châteauneuf du Pâpe 2014. Roussanne, Clairette	14,00 / 63,00

FRANCE – GASCOGNE

Domaine de Pajot. Les 4 cépages 2016. Sauvignon Blanc, Colombard, Ugni Blanc, Gros Menseng	29,00
--	-------

FRANCE – LANGUEDOC

Domaine de Creyssels. Picpoul de Pinet 2015. Picpoul	30,00
Collines du Bourdic. Le Prestige 2016. Chardonnay	36,00
Domaine Lafage. Cuvée Centenaire 2016. Grenache Blanc, Roussanne	36,00

FRANCE – LOIRE

Château de la Ragotière. Sélection Vieilles Vignes 1 ^{er} Cru 2015. Muscadet	6,20 / 31,00
Domaine des Corbillières. Sauvignon de Touraine 2016. Sauvignon	36,00
BIO - Château Pierre-Bise. Anjou Le Haut de La Garde 2015. Chenin Blanc	7,40 / 37,00
Henri Bourgeois. Sancerre Les Baronnes 2015. Sauvignon	44,00
BIO - Château Pierre-Bise. Coteaux du Layon Rochefort 2015. Chenin Blanc (Moelleux)	8,00 / 40,00

FRANCE – PROVENCE

BIO - Château Revelette. Le Grand Blanc 2013. Chardonnay, Roussane, Sauvignon	62,00
---	-------

FRANCE - SUD OUEST

Caves du Marmandais. Château la Bastide 2015. Sauvignon Blanc, Sauvignon Gris	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	37,00
Nicolas Bergaglio (Piemonte). Gavi DOCG "Minaia" 2015. Cortese	7,40 / 37,00

ESPAÑA

Hacienda Ucediños (Galicia). Valdeorras. Godello 2015. Godello	6,40 / 32,00
Bodegas Perez (Rueda). Jose Galo 2016. Verdejo	30,00

DEUTSCHLAND

BIO - Zehnhof Luckert (Franken). Sauvignon 2015. Sauvignon Blanc	36,00
Rings (Pfalz). Riesling Freinsheim 2015. Riesling	9,80 / 46,00

ÖSTERREICH

Hiedler (Kamptal). Thal 2015. Grüner Veltliner	45,00
--	-------

PORTUGAL

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

USA

Calera. Chardonnay Central Coast 2015. Chardonnay	58,00
---	-------

ROOD / ROUGE

FRANCE – BEAUJOLAIS

Marcel Lapierre. Morgon 2014. Gamay 45,00

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 83,00

FRANCE – CÔTES DU RHÔNE

BIO - Domaine Grand Veneur. Les Champavins 2013. Grenache, Syrah 36,00

FRANCE – LANGUEDOC

Château de Cointes 2015. Malepère. Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Grenache 6,20 / 29,00

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 35,00

Poderi Luigi Einaudi (Piemonte). Dogliani Superiore DOCG "Vigna tecc" 2015. Dolcetto 43,00

BIO - Badia a Coltibuono (Toscana). Chianti Classico DOCG 2013. Sangiovese, Canaiolo 43,00

DEUTSCHLAND

Bernard Huber. Malterdinger Spätburgunder 2012 (Baden). Pinot Noir 53,00

ÖSTERREICH

Umathum. Blaufränkisch 2015 (Burgenland). Blaufränkisch 37,00

ESPANA

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

BIO D. - Bodegas Heral (Ribera del Duero). Somanilla "Crianza" 2014. Tempranillo 9,10 / 43,00

ROSE

BIO - Domaine Grand Veneur (Côtes du Rhône). Réserve 2016. Grenache, Syrah 30,00