

LUNCH SPECIAL 23

Drankensuggestie / Suggestion boissons:

Wit/Blanc: Picpoul de Pinet 2015. 5,8 / 29

Rood/Rouge: Montepulciano d'Abruzzo 6

!!! Nieuwe maatjes / Nouveaux maatjes !!!

Kabeljauw, tartaar, salade van primeur aardappelen, sperziebonen /

Cabillaud, tartare, salade de pdt primeur, haricots verts

STARTERS

Oesters / Huîtres :

Creuses Ostra Regal N°4 (6 stuks / 6 pièces) 18

Wit/Blanc: Picpoul de Pinet 5,6

Garnaalkroketten / Croquettes de crevettes 17

Wit/Blanc: Cuvée Centenaire 6,5

Sardines, grémolata / 15

Wit/Blanc: Blanc de Viognier 7

Sashimi van vlaswijting, edamame boontjes, mierikswortel, Oost-Indische kers / 17

Sashimi de lieu jaune, haricots edamame, raifort, capucines

Gevangen / pêché: Noordzee / Mer du Nord; Vangstmethode / Méthode: lijn / ligne

Wit/Blanc: Blanc de Viognier 7; Pouilly Fuissé 12,5

Gyozas van sneeuwkrab, wortel-gemberdip, chili olie / 16

Gyozas de crabe des neiges, dip carotte-gingembre, huile de piments

Wit/Blanc: Picpoul de Pinet 5,6. Rood/Rouge: Montepulciano d'Abruzzo 6

Pijlinktvis, peultjes, lamsoren, gekonfijte citroen, Castelvetrano olijven / 21

Calamar, mange-tout, aster maritime, citron confit, Olives Castelvetrano

Wit/Blanc: Blanc de Viognier 7; Riesling 7,6; Dolcetto 9

MAINS

Okonomiyaki (Japanse pannenkoek), pijlinktvis, kort gepekeld groenten / 28
Okonomiyaki (crêpe japonaise), calamar, légumes légèrement fermentés

Gevangen / pêché: N.O. Atl. / Atl. N.E. / Méthode: net / filet

Wit/Blanc: Blanc de Viognier 7; Sancerre 9. Rood/Rouge: Montepulciano d'Abruzzo 6

Kleine tarbot, aardappelmousseline met gekonfijte look, tomaten, zeekraal, coulis van peterselie / 32
Turbotin, mousseline de pdt et ail confit, tomates, salicornes, coulis de persil

Gevangen / pêché: Noordzee / Mer du Nord; Vangstmethode / Méthode: trawl / chalut

Wit/Blanc: Chardonnay Calera 10; Puilly Fuissé 12,5. Rood/Rouge: Dolcetto 9

Clam Chowder (Ierse soep op basis van schelpen en gerookte vis, huisgemaakt soda bread) / 26
Chaudrée de palourdes (soupe irlandaise à base de mollusques et poisson fumé, soda bread maison)

Wit/Blanc: Riesling 7,6; Sancerre 9. Bier/Bière: Ename

Zeebaarsfilet, artisjok barigoule, fregola sarda, verse tuinkruiden / 30
Filet de bar, artichauts à la barigoule, fregola sarda, herbes fraîches

Gevangen / pêché: Griekenland / Grèce; Vangstmethode / Méthode: kweek / élevage

Wit/Blanc: Cuvée Centenaire 6,5; Pech-Céleyran 6,9. Rood/Rouge: Montepulciano d'Abruzzo 6

Catch of the day (dagprijs / prix du jour)

Side Dish : Verse doperwtjes met ricotta / Petits pois frais et ricotta 4

Kikkererwt en Cœur de Bœuf tomaat / Pois chiche et tomates Cœur de Boeuf 4

Warme groenten / Légumes chauds 4

Gemengde sla / Salade mixte 3

Frietjes / Frites 3

DESSERTS (wijn/vin: Coteaux du Layon Rochefort 2015. Chenin Blanc Moelleux 7,6)

Frambozensorbet, tijm, financier, rhum, citroen / 9

Sorbet framboise, thym, financier, rhum, crème citron

Aardbei Pavlova 9

Pavlova aux fraises

Kokospudding, nectarine, sesam, chili / 8

Pudding à la coco, nectarine, sésame, chili

Dame blanche 8

Café glacé 8

SCHUIMWIJN / MOUSSEUX

Cava. Cellers de l'Abroç. Pupitre Brut	6,50 / 32,00
Spumante Rosato. Casa Gheller	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 2014. 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	39,00
BIO - La Croix Senaillet. Saint-Véran 2015. Chardonnay (37,5cl)	20,00
Domaine Clair. Saint-Aubin AOP 2015. Chardonnay	45,00
BIO - Romain Bouchard. Chablis 1 ^{er} Cru Vau de Vey 2013. Chardonnay	49,00
Guerrin & Fils. Pouilly Fuissé Sur La Roche. 2014. Chardonnay	12,50 / 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
BIO - Domaine Grand Veneur. Blanc de Viognier 2015. Viognier	7,00 / 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 – LANGUEDOC

Domaine de Creyssels. Picpoul de Pinet 2015. Picpoul	5,80 / 29,00
Collines du Bourdic. Le Prestige 2015. Chardonnay	34,00
Domaine Lafage. Cuvée Centenaire 2015. Grenache Blanc, Roussanne	6,50 / 34,00

FRANCE – LOIRE

Château de la Ragotière. Sélection Vieilles Vignes 1 ^{er} Cru 2014. Muscadet	28,00
Domaine des Corbillières. Sauvignon de Touraine 2015. Sauvignon	32,00
BIO - Château Pierre-Bise. Anjou Le Haut de La Garde 2014. Chenin Blanc	34,00
Henri Bourgeois. Sancerre Les Baronnes 2015. Sauvignon	9,00 / 42,00
BIO D. - Domaine Huet. Vouvray Le Haut-Lieu 2015. Chenin Blanc	57,00
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	52,00
---	-------

FRANCE - SUD OUEST

Caves du Marmandais. Château la Bastide 2015. Sauvignon Blanc, Sauvignon Gris	28,00
---	-------

ITALIA

Tenuta di Angoris (Friuli Venezia Giulia). Friulano 2015. Friulano	29,00
BIO D. - Corte Sant'Alda (Veneto). Soave DOC 2014. Garganega, Trebbiano, Chardonnay	34,00
Nicolas Bergaglio (Piemonte). Gavi DOCG "Minaia" 2015. Cortese	35,00

ESPANA

Hacienda Ucediños (Galicia). Valdeorras. Godello 2015. Godello	30,00
Bodegas Perez (Rueda). Jose Galo 2015. Verdejo	29,00

DEUTSCHLAND

BIO - Weingut Leiner (Pfalz). Handwerk 2016. Chardonnay	30,00
BIO - Zehnthof Luckert (Franken). Sauvignon 2014. 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 2014. Chardonnay	10,00 / 49,00
---	---------------

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 37,5cl / 75cl 20,00 / 38,00

FRANCE – CÔTES RÔTIE

François Villard. Le Gallet Blanc 2012. 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 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 6,00 / 29,00

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

Poderi Luigi Einaudi (Piemonte). Dogliani Superiore DOCG "Vigna tecc" 2015. Dolcetto 9,00 / 40,00

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

DEUTSCHLAND

Bernard Huber. Pinot Noir Malterdinger 2012. Pinot Noir 47,00

ESPANA

BIO - Comber Fischer Gérin (Priorat). Riu 2012. Grenache, Carignan, Syrah 45,00

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

ROSE

BIO - Domaine Grand Veneur (Côtes du Rhône). Réserve 2015. Grenache, Syrah 6,00 / 28,00