

OYSTER SELECTION

(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

LUNCH SPECIAL

Gepaneerde wilde garnalen, saffraan aioli
Crevettes sauvages panées, aioli au safran

-

Salade niçoise met gegrilde tonijn
Salade niçoise et thon grillé

25

Wijn / vin: zie suggestiebord / voir le tableau de suggestions

BITES TO SHARE

Goujonettes, tartaarsaus / Goujonettes, sauce tartare

8

Aardappelblinis, sneeuwkrab / Blinis de pommes de terre, crabe des neiges

12

Sardines JC David Millésime 2017, toast, selder /

Sardines JC David Millésime 2017, toast, céleri

10

STARTERS

HARING – HARENG 14

Gepekeld haring / platte kaas / radijs / mierikswortel

Hareng mariné / fromage frais / radis / raifort

Wit/Blanc: Blauer Silvaner 2016 (Franken, DE) 7,8

SARDINES 15

Sardines / chermoula / Marokkaanse wortelsalade

Sardines / chermoula / salade marocaine aux carottes

Wit/Blanc: Cuvée Centenaire 2016 (Languedoc, FR) 7

HADDOCK 16

Asperges à la flamande / gerookte haddock JC David

Aspèrges à la flamande / haddock fumé JC David

Wit/Blanc: Saint-Aubin (Bourgogne, FR) 12

BOTTARGA - BOUTARGUE 15

Gepocheerd hoeve-ei / bottarga / zalmforeleieren / witte asperges / verse kruiden

Oeuf de ferme poché / boutargue / oeufs de truite saumonée / asperges blanches / herbes fraîches

Wit/Blanc: Massifitti Suavia 2014 (Veneto, IT) 9,1

GARNAALKROKETTEN – CROQUETTES DE CREVETTES 17

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

MAINS

SLIPTONGEN – SOLETTES 31

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

3 gebakken sliptongen « à la meunière », kropsla, frietjes

3 solettes « à la meunière », laitue, frites

Wit/Blanc: Cuvée Centenaire 2016 (Languedoc, FR) 7

TARBOT - TURBOT 39

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

Turbot op de graat, hollandaise saus, seizoensgroenten en krielaardappeltjes

Turbot sur arête, sauce hollandaise, légumes de saison, pommes de terre grenailles

Wit/Blanc: Saint-Aubin (Bourgogne, FR) 12

ZEEBAARS – BAR 27

Gevangen / pêché: Cyprus / Chypre. Méthode: kweek / élevage

Gegrilde zeebaarsfilet / "sauce vièrge" / zeekraal / polenta

Filet de bar grillé / sauce vièrge / salicornes / polenta

Wit/Blanc: Godello 2015 (Galicia, ES) 6,4

TONIJN – THON 29

Gevangen / pêché: Maldive. Méthode: lijn / ligne

Gegrilde "yellowfin" tonijn / aubergine pahi / urid dallinzen

Thon "yellowfin" grillé / aubergine pahi / lentilles urid dal

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

CATCH OF THE DAY (zie bord / voir tableau)

+ Side Dish :

Frites, mayo 4

Krielaardappelen / Pommes de terre grenailles 3

Geschaafde groentensalade met tahinidressing / Salade de légumes grattés, vinaigrette de tahini 4

Kropsalade / Salade mixte 4

DESSERTS

Ijs van zwarte sesam, gepocheerde rabarber, kokos-tapiocapudding

Glace de sésame noir, rhubarbe pochée, pudding de tapioca au lait de coco 10

Café glacé 7

Dame blanche 9

Crème brûlée, lievevrouwbedstro / Crème brûlée, petit-muguet 7

Colonel (citroensorbet met vodka)

Colonel (sorbet citron et vodka) 7

SCHUIMWIJN / MOUSSEUX

Saumur. Domaine de Brizé	7,6 / 38
Spumante Rosato. Casa Gheller	7,2 / 36
Champagne. Charles Pougeoise 1 ^{er} Cru Brut	12 / 62
Champagne. Eric Rodez. Cuvée des Crayères	85

WIT / BLANC

FRANCE – ALSACE

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

FRANCE – BORDEAUX

Château de Rochemorin. André Lurton. Pessac Léognan Blanc 2014. Sauvignon Blanc, Sémillon	53
---	----

FRANCE – BOURGOGNE

BIO - La Croix Senaillet. Saint-Véran En Pommards 2015. Chardonnay	43
BIO - La Croix Senaillet. Saint-Véran 2015. Chardonnay (37,5cl)	22
Jules Billaud. Chablis 2015. Chardonnay	46
Domaine Clair. Saint-Aubin AOP 2015. Chardonnay	12 / 54
Guerrin & Fils. Pouilly Fuissé Sur La Roche. 2014. Chardonnay	58
Domaine Sébastien Magnien. Meursault Les Meix-Chavaux 2014. Chardonnay	77

FRANCE – CÔTES DU RHÔNE

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

FRANCE – GASCOGNE

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

FRANCE – LANGUEDOC

Domaine de Creyssels. Picpoul de Pinet 2015. Picpoul	30
Collines du Bourdic. Le Prestige 2016. Chardonnay	36
Domaine Lafage. Cuvée Centenaire 2016. Grenache Blanc, Roussanne	7 / 36

FRANCE – LOIRE

Château de la Ragotière. Sélection Vieilles Vignes 1 ^{er} Cru 2015. Muscadet	6,2 / 31
Domaine des Corbillières. Sauvignon de Touraine 2016. Sauvignon	36
BIO - Château Pierre-Bise. Anjou Le Haut de La Garde 2015. Chenin Blanc	7,4 / 37
Henri Bourgeois. Sancerre Les Baronnes 2015. Sauvignon	44
BIO - Château Pierre-Bise. Coteaux du Layon Rochefort 2015. Chenin Blanc (Moelleux)	8 / 40

FRANCE – PROVENCE

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

FRANCE - SUD OUEST

Caves du Marmandais. Château la Bastide 2015. Sauvignon Blanc, Sauvignon Gris	29
---	----

ITALIA

Tenuta di Angoris (Friuli Venezia Giulia). Friulano 2015. Friulano	29
Nicolas Bergaglio (Piemonte). Gavi DOCG "Minaia" 2015. Cortese	7,4 / 37
Suavia (Veneto). Massifitti 2014. Trebbiano di Soave	9,1 / 43

ESPAÑA

Hacienda Ucediños (Galicia). Valdeorras. Godello 2015. Godello	6,4 / 32
Bodegas Perez (Rueda). Jose Galo 2016. Verdejo	30

DEUTSCHLAND

BIO - Zehnthof Luckert (Franken). Blauer Silvaner 2016. Blauer Silvaner	7,8 / 39
Rings (Pfalz). Riesling Freinsheim 2015. Riesling	46

ÖSTERREICH

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

PORTUGAL

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

USA

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

ROOD / ROUGE

FRANCE – BEAUJOLAIS

Marcel Lapierre. Morgon 2014. Gamay 45

FRANCE – BORDEAUX

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

FRANCE – CÔTES RÔTIE

François Villard. Le Gallet Blanc 2013. Syrah 83

FRANCE – CÔTES DU RHÔNE

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

FRANCE – LANGUEDOC

Château de Cointes 2015. Malepère. Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Grenache 29

FRANCE – SUD OUEST

Château Les Croisille. Divin Croisille Cahors 2010. Malbec 50

ITALIA

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

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

Mamete Prevostini (Lombardia). Botonero 2015. Nebiolo 7,5 / 36

Podere Luigi Einaudi (Piemonte). Dogliani Superiore DOCG "Vigna tecc" 2015. Dolcetto 43

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

DEUTSCHLAND

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

ÖSTERREICH

Umathum. Blaufränkisch 2015 (Burgenland). Blaufränkisch 37

ESPAÑA

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

BIO D. - Bodegas Heral (Ribera del Duero). Somanilla "Crianza" 2014. Tempranillo 9,1 / 43

ROSE

BIO - Domaine Grand Veneur (Côtes du Rhône). Réserve 2016. Grenache, Syrah 6 / 30