

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

Dashi bouillon, asperges, chipirones

Bouillon dashi, asperges, chipirones

-

Gemarineerde makreel, soba noedel salade met limoen en sugar snaps, lente-ui,

Perzische komkommer, shiso

Maquereau mariné, salade de nouilles soba au citron vert et haricots mange-tout, cébette,

concombre épineux, shiso

23

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

BITES TO SHARE

Goujonettes, tartaarsaus / Goujonettes, sauce tartare

8

Souvlaki van zeeduivel, tzatziki / Souvlaki de lotte, tzatziki

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 16

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

ROG – RAIE 29

Gevangen / pêché: Noordzee / Mer du Nord. Méthode: boomkorren / chaluts à perche

Gebakken rog vleugel, ansjovisboter, witte bonenpuree, salade van peterselie en kappers
Aile de raie poêlée, beurre d'anchois, purée d'haricots blancs, salade de persil et câpres

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

ZEEUVEL - LOTTE 32

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

Gebakken zeeduivel, bearnaise saus, seizoensgroenten en krielaardappeltjes
Lotte rôtie, sauce béarnaise, légumes de saison, pommes de terre grenailles

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

ZEEBAARS – BAR 27

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

In olijfolie gebakken zeebaarsfilet, fregola sarda met inktvisinkt, oertomaten, lamsoor
Filet de bar à l'huile d'olive, fregola sarda à l'encre de seiche, tomates à l'ancienne, lavande de mer

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

OCTOPUS – POULPE 31

Gevangen / pêché: Middellandse zee / Mer Méditerranée

Okonomiyaki (streetfood Japanse pannenkoek), octopus, kort gepekeld groenten, katsuobushi
Okonomiyaki (crêpe japonaise), poulpe, légumes saumurés, katsuobushi

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 grenaille 3

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

Kropsalade / Salade mixte 4

Verse doperwtjes met ricotta, munt en citroen / Petits pois frais, ricotta, menthe et citron 6

DESSERTS

Cake van polenta, citroen en amandel met aardbeien en ricottaslagroom

Cake polenta, citron et amandes. Fraises, crème fraîche à la ricotta 9

Café glacé 7

Dame blanche 9

Crème brûlée geïnfuseerd met marjolein / Crème brûlée infusée à la marjolaine 7

SCHUIMWIJN / MOUSSEUX

Saumur. Domaine de Brizé	7,6 / 38
Spumante Rosato. Casa Gheller	7,2 / 36
Champagne. Charles Pougeoise 1 ^{er} Cru Brut	12,5 / 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 2016. 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. 2015. 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 2016. 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 2017. 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 2016. Muscadet	6,2 / 31
Domaine des Corbillières. Sauvignon de Touraine 2016. Sauvignon	36
BIO - Château Pierre-Bise. Anjou Le Haut de La Garde 2014. Chenin Blanc	7,4 / 37
Henri Bourgeois. Sancerre Les Baronnes 2016. 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	30
---	----

ITALIA

Tenuta di Angoris (Friuli Venezia Giulia). Friulano 2016. Friulano	29
Nicolas Bergaglio (Piemonte). Gavi DOCG "Minaia" 2016. Cortese	7,4 / 37
Suavia (Veneto). Massifitti 2015. Trebbiano di Soave	9,1 / 43

ESPAÑA

Hacienda Ucediños (Galicia). Valdeorras. Godello 2016. Godello	7,2 / 36
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 2014. Riesling	46

ÖSTERREICH

Hiedler (Kamptal). Thal 2016. Grüner Veltliner	45
--	----

PORTUGAL

Ramos Pinto. Duas Quintas Douro 2015. Assemblage	35
--	----

USA

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

ROOD / ROUGE

FRANCE – BEAUJOLAIS

Marcel Lapierre. Morgon 2016. 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 2015. Grenache, Syrah 37

FRANCE – LANGUEDOC

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

ITALIA

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

Cantina Kurtatsch (Sudtirol Alto Adige). Kalterersee Auslese 2016. Vernatsch 6,8 / 33

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

Mamete Prevostini (Lombardia). Botonero 2016. 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 2013 (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 2017. Grenache, Syrah 6,2 / 31