

APERITIEVEN / APERITIFS

Saumur. Domaine de Brizé
Spumante Rosato. Casa Gheller
Champagne. Charles Pougeoise 1er Cru
Gin St Laurent, tonic
Sherry Manzanilla Very Dry. Lustau
Negroni Sbagliato
Vermouth. Del Professore
Groene thee, kurkuma, gember, citroen (N.A)
Thé vert, curcuma, gingembre, citron (N.A)
Limoen, infusie kaffer limoenblad (N.A)
Citron vert, infusion lime kaffir (N.A)

WIJN PER GLAS / VIN AU VERRE

7,6	Gueissard. Côtes de Provence	6,6
8	Dom Bott Geil. Methisse. Alsace. Bio D	6,8
12	Dom de l'Ecu. Orthogneiss. Loire. Bio D	8
13	JD Pabiot. Pouilly Fumé. Loire	11
7	Cinquin & Côte. Mercurey. Bourgogne	13
10	Olivier Morin. Chitry. Bourgogne	7,6
7	Ch Rochemorin. Pessac Leognan. Bordeaux	11
	Domaine Lafage. Cuvée Centenaire. Roussillon	7,2
5,5		
	Le Pas St Martin. Sous le Tilleul. Loire	6,4
5,5	Prevostini. Botonero Nebiolo. Lombardia (it)	7,5
	Dom Gd Veneur. Champavins. C. du Rhône. Bio	8

LUNCH MENU

Tussen 12u en 14u, volgens aanbod / Servi entre 12h et 14h suivant disponibilité

Pastilla met roze garnalen en harissa

Pastilla aux crevettes roses et harissa

Tajine van koolvis met pompoen, gekonfijte citroen en kikkererwten

Tajine de colin, potiron, citron confit et pois chiches

25

BITES

Ideaal bij het aperitief of als klein voorgerecht / Idéal pour accompagner l'apéritif ou autant que petite entrée

Sardientjes "millésime" JC David, pan con tomate

Sardines "millésime" JC David, pan con tomate

10

Goujonettes met tartaarsaus

Goujonettes, sauce tartare

12

Bouchot mosseltjes, limoen, jelaeno

Moules de Bouchot, citron vert, jelaeno

14

STARTERS

RODE POON – ROUGET GRONDIN 19

Crudo van rode poon, verjus, druiven, pompoenpitten
Crudo de rouget grondin, verjus, raisins, graines de courge

DUMPLINGS – RAVIOLES 17

Dumplings met wilde garnalen en Sint-Jakobsnootjes, Chinese saus
Ravioles de crevettes sauvages et noix de Saint Jacques, sauce chinoise

ZEEDUIVEL – LOTTE 18

Kaakjes van zeeduivel, romescosaus, amandelen
Joues de lotte, sauce romesco, amandes

VEGETARISCH – VEGETARIEN 12

Shakshuka van aubergine, feta, hoeve-ei, kruidentahini
Shakshuka d'aubergine, feta, oeuf de ferme, tahini aux herbes fraîches

GARNAALKROKETTEN – CROQUETTES DE CREVETTES 17,5

HOOFDGERECHTEN – PLATS PRINCIPAUX

BOUILLABAISSE 34

Bouillabaisse met rode poon, zeeduivel en langoustine, rouille en toast
Bouillabaisse de rouget grondin, lotte et langoustine, rouille et toast

ZALM – SAUMON 28

Bibimbap met kruidige zalmtartaar, volkoren rijst, huisgemaakte kimchi, seizoensgroenten
Bibimbap au tartare de saumon légèrement relevé, riz complet, kimchi maison, légumes de saison

ROG – RAIE 31

Gebakken rog, bloemkoollemulsie, kappertjesboter, andijvie
Raie poêlée, émulsion de chou-fleur, beurre noisette aux câpres, endive

VEGETARISCH – VEGETARIEN 22

Geroosterde bloemkool met miso en sesam, verschillende graansoorten, huisgemaakte sambal oelek
Chou-fleur rôti au miso et sésame, diverses céréales, sambal oelek maison

CATCH OF THE DAY

Zie bord. Kies uw bijgerecht: / Voir tableau. Choisissez parmi les accompagnements:

Gemengde salade 5 / Salade mixte 5

Geschaafde salade met tahini dressing 6 / Salade de fins légumes crus et tahini dressing 6

Bloemkool met saffraan en groene olijven 7 / Chou-fleur au safran et olives vertes 7

Frietten met mayo 5 / Frites et mayo 5

Geroosterde pompoen met zoete specerijen en limoen 7 / Potiron rôti aux épices douces et citron vert 7

Puree van aardappelen 4 / Puree de pommes de terre 4

DESSERTS

Pavlova, gepocheerde perzik, dragon

Pavlova, pêche pochée, estragon

11

Coupe bosvruchten

Coupe fruits des bois

10

Chocolademousse, gemacereerde pruimen

Mousse au chocolat, prunes macérées

9

Frangipane met abrikozen en vanille ijs

Frangipane aux abricots et glace vanille

11

Café glacé

9

THEE & KOFFIE / THE & CAFE

Jasmijnthee / Thé jasmin

5

Muntthee / Thé menthe

5

Zwarte thee / Thé noir

5

Infusie kamille / Infusion camomille

5

Infusie kruiden / Infusion mélange d'herbes

5

Infusie citroen / Infusion citron

5

KOFFIE BLEND / BLEND CAFE

50% Brasil, 20% Costa Rica, 15% Congo, 15%

Ethiopia

Lungo, Espresso, Ristretto

3

Cappucino, Latte

4

DIGESTIEVEN / DIGESTIFS

Grappa di nebbiolo da Barolo

9

Grappa di Sagrantino

7

Whisky Arran. Single Malt

9

Whisky Ardbeg. Single Malt

8

Rhum Plantation 2001

12

Cognac Grande Champagne. Leonard. VSOP

8

Calvados Christian Drouin VSOP

9

Vintage Sherry. Lustau

7