

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	Domaine Pommier. Grain de Survie. Bourgogne	7,8
8	Dom Bott Geil. Methisse. Alsace. Bio D	6,8
12	Dom de l'Ecu. Orthogneiss. Loire. Bio D	8
13	La Croix Chaptal. Clairette Blanche. Languedoc	7,2
7	JD Pabiot. Pouilly Fumé. Loire	11
10	Olivier Morin. Chitry. Bourgogne	8
7	Le Pas St Martin. Saumur. Loire. Bio	6,8
5,5	Clos St Antonin. Principauté d'Orange. Côtes du R.	7,5
5,5	Le Pas St Martin. Sous le Tilleul. Loire	6,4
	Dom Gd Veneur. Champauvins. C. du Rhône. Bio	8

LUNCH MENU

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

Kervelsoep met in huis gerookte zalmforel

Soupe de cerfeuil et truite saumonée fumée chez nous

-

Solettes "meunière", salade met gepekeld groenten, frietjes

Solettes "meunière", salade de légumes marinés, frites

25

BITES

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

Goujonettes met tartaarsaus / Goujonettes, sauce tartare

12

Bouchot mosseltjes, limoen, jalapeno / Moules de Bouchot, citron vert, jalapeno

14

"Southern style" gemarineerde wilde garnalen / Crevettes sauvages marinées "southern style"

14

OESTERS - HUITRES

*Nos huîtres sont élevées en Bretagne et en Irlande par la Famille Boutrais. Ce sont des creuses "Spéciales" n°3
Onze "creuses" oesters worden gekweekt in Bretagne en Irlande door de familie Boutrais. Het zijn "Spéciales" n°3*

La Cancale 3,2 – La Sentinelle 3,5 – L'Ostra Regal 3,8 – Assortiment (6st/6pc) 20

3 oesters met kimchi / 3 huîtres au kimchi

13

3 warme oesters met gerookte hollandaise saus / 3 huîtres chaudes, sauce hollandaise fumée

16

STARTERS

ZALM – SAUMON 16

Gemarineerde zalm, citroen, olijfolie, dille
Saumon mariné, citrons, huile d'olive, aneth

DUMPLINGS – RAVIOLES 18

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

ZEEDUIVEL – LOTTE 17

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

LOEMPIAS (v) 14

Loempia's met tofu en zwarte paddenstoelen, crispy chili en zoete sojasaus
Loempias au tofu et champignons noirs, sauce soja douce et crispy chili

GARNAALKROKETTEN – CROQUETTES DE CREVETTES 17,5

HOOFDGERECHTEN – PLATS PRINCIPAUX

BOUILLABAISSE 32

Bouillabaisse van Noordzeevis en langoustine, rouille en toast
Bouillabaisse de poissons de la Mer du Nord et langoustine, rouille et toast

INKTVIS – CALAMAR 28

Bibimbap met inktvis, volkoren rijst, huisgemaakte kimchi, seizoensgroenten
Bibimbap avec calamar, riz complet, kimchi maison, légumes de saison

ROG – RAIE 29

Gebakken rog, bloemkoolmulsie, kappertjesboter, spinazie
Raie poêlée, émulsion de chou-fleur, beurre noisette aux câpres, épinard

BRUSSELSE WAFEL – GAUFRE DE BRUXELLES (v) 24

Brusselse wafel, gefrituurde bloemkool, mierikswortelcrème, rucola, groene appel
Gaufre de Bruxelles, chou-fleur frit, crème de raifort, roquette, pomme verte

CATCH OF THE DAY

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

Gemengde salade 5 / Salade mixte 5

Geschaafde salade met venkel, courgette, pijnboompitten 6 / Salade fenouil, courgette, pignons de pin 6

Sauté van boschampionns / Sauté de champignons des bois 9

Frieten met mayo 5 / Frites et mayo 5

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

Natuuraardappelen 4 / Pommes de terre natures 4

DESSERTS

Pavlova, mango, passievrucht, dragon
Pavlova, mangue, fruit de la passion, estragon

11

Coupe brésilienne

10

Chocolademousse, gemacereerde pruimen

Mousse au chocolat, prunes macérées

9

Frangipane met peer en vanille ijs

Frangipane, poire et glace vanille

11

Café glacé

9

Citroen-polenta cake, roze pompelmoes

Cake citron-polenta, pamplemousse rose

10

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 1998 8