

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 Fabien Jouves. Les Agudes. Sud Ouest. Nature 7,6
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
5,5 ® Prevostini. Nebiolo 2016. Lombardia (IT) 7,2
® Dom Gd Veneur. Champavins. C. du Rhône. Bio 8

LUNCH MENU

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

Waterkerssoep, gerookte mosselen, croutons

Soupe de cresson, moules fumées, croûtons

-

Gepocheerde zalm, bearnaise saus, pommes allumettes, jonge rapen "à l'anglaise"

Filet de saumon poché, sauce béarnaise, pommes allumettes, jeunes navets à l'anglaise

25

BITES

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

Thaise viskoekjes, komkommer-pindadip / Beignets de poisson thaï, dip pinda et concombre

9

Jumbo mosselen, chermoula, selder, koolrabi / Moules Jumbo, chermoula, céleri, chou-rave

10

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

10

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 Ierland 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) 22

STARTERS

ZALM – SAUMON 16

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

SINT JAKOBSSCHELP – COQUILLE SAINT JACQUES 20

Gegrilde Sint Jakobsnoten, shiitaké consommé, knolselder, waterkers
Noix de Saint Jacques grillées, consommé de shiitake, céleri rave, cresson

ZALMFOREL – TRUITE SAUMONÉE 17

Ravioli van in huis gerookte zalmforel, hazelnootboter, radijs
Ravioles de truite saumonée fumée chez nous, beurre noisette, radis

GYOZAS (v) 15

Gyozas met gerookte tofu en zwarte paddenstoelen, zwarte azijn en chilipeper
Gyozas au tofu fumé et champignons noirs, vinaigre noir et piment rouge

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 27

Kimchipannenkoek, sauté van inktvis, knapperige groenten
Crêpe au kimchi, sauté de calamar, légumes croquants

ZEEBAARS – BAR 29

Gegrilde zeebaars op zijn geheel, fusilone, cavallo nero, gekonfijte lookcreme
Bar grillé en entier, fusilone, chou noir, crème d'ail confit

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

Geglaceerde wortels met ricotta, tijm en citroen 7 / Confit de carottes, ricotta, thym et citron 7

Sauté van boschampionns / Sauté de champignons des bois 9

Frietten met mayo 5 / Frites et mayo 5

Oosterse auberginepuree 7 / Purée d'aubergine aux saveurs asiatiques 7

Aardappelpuree 4 / Purée de pommes de terre 4

DESSERTS

Fruitsalade met clementine, kaki, mango, tapioca, saffraan en matcha ijs
Salade de fruits à la clémentine, kaki et mangue, tapioca au safran et glace au matcha

11

Coupe brésilienne

10

Gegratineerde frangipane met peer en vanille ijs

Frangipane gratinée, poire et glace vanille

11

Café glacé

9

Chocolade-hazelnoot cake

Cake chocolat et noisettes

9

THEE & KOFFIE / THE & CAFE

Jasmijnthee / Thé jasmin	5
Munthee / 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