

## APERITIEVEN / APERITIFS

Saumur. Domaine de Brizé
Spumante Rosato. Casa Gheller
Baron D'Auvergne. Cuvée Prestige. Grand Cru
Gin FG 20-3 (Belgian), tonic
Sherry Manzanilla Very Dry. Lustau
Negroni Sbagliato
Vermouth. Del Professore
Groene thee, kurkuma, citroen (N.A)
Thé vert, curcuma, 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 du Novi. Luberon. BIO	6,9
8	Rings. Riesling Freinsheim 2014. Pfalz (DE)	9,8
12	La Ragotière. Muscadet Vieilles Vignes 1er Cru. Loire	6,6
13	Domaine Lafage, Cuvée Centenaire 2017. Languedoc	7,2
7	JD Pabiot. Pouilly Fumé. Loire	11
10	Olivier Morin. Chitry. Bourgogne	8
7	Château Pierre-Bise. Anjou. Loire	7,5
5,5		
5,5	® Prevostini. Nebiolo 2016. Lombardia (IT)	7,2
	® Dom Gd Veneur. Champauvins. C. du Rhône. Bio	8

## LUNCH MENU

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

**Saumon marinière, citrusfruit, mosterdblاد**

**Saumon marinière, agrumes, feuille de moutarde**

-

**Zeebaarsfilet, stoofpot van kikkererwten, gember, kurkuma, kokosmelk, kale**

**Filet de bar, r gout de pois chiche, gingembre, curcuma, lait de coco, chou-kale**

25

## BITES

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

**Goujonettes, tartaarsaus / Goujonettes, sauce tartare**

10

**Sauté van kokkels en tapijtschelpen, miso / Sauté de coques et palourdes, miso**

12

**Blinis, gerookte zalm, zure room / Blinis, saumon fumé, crème d'Isigny**

14

## OESTERS - HUITRES

*Nos hu tres sont  lev es en Bretagne et en Irlande par la Famille Boutrais. Ce sont des creuses "Sp ciales" n 3  
Onze "creuses" oesters worden gekweekt in Bretagne en Ierland door de familie Boutrais. Het zijn "Sp ciales" n 3*

**La Cancale 3,2 – La Sentinelle 3,5 – L'Ostra Regal 3,8 – Assortiment (6st/6pc) 22**

## STARTERS

### RODE POON – ROUGET GRONDIN 18

Rollmops van rode poon, gepekeld ui, pottekeis, roggebrood  
Rollmops de rouget grondin, oignons marinés, pottekeis, pain de seigle

### LANGOUSTINES 25

Open ravioli van langoustines, savooikool, beurre blanc van bloedappelsien  
Raviole ouverte de langoustines, chou vert, beurre blanc d'orange sanguine

### SINT JAKOBSSCHELP – COQUILLE SAINT-JACQUES 18

Crudo van Sint Jakobsschelpen, extra-vierge olijfolie, citroengel, gerookte chilipeper  
Crudo de Saint-Jacques, huile d'olive extra vierge, gelée de citron, piment fumé

### VEGETARISCH – VEGETARIEN 14

Kaaskroketten, pickels  
Croquettes de fromage, pickels

### GARNAALKROKETTEN – CROQUETTES DE CREVETTES 16,5

## 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

### ZALM - SAUMON 26

Gelakte Schotse zalm, chinese pannenkoekjes, hoisinsaus, garnituur  
Saumon écossais laqué, crêpes chinoises, sauce hoisin et garnitures

### KABELJAUW - CABILLAUD 31

Gebraden kabeljauw, lavas en citroen saus, gratin van koolrabi en aardappel  
Cabillaud roti, sauce citronnée au livèche, gratin de chou-rave et pommes-de-terre

### ROG – RAIE 29

Rog in melk gegaard, peterseliewortel, selder, melkschuim  
Raie pochée au lait, racine de persil, céleri, mousse de lait

### VEGETARISCH – VEGETARIEN 19

Gepocheerd ei, stoofpot van kikkererwten, gember, kurkuma, kokosmelk, kale  
Oeuf poché, rāgout de pois chiche, gingembre, curcuma, lait de coco, chou-kale

### CATCH OF THE DAY

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

Kropsla 5 / Laitue 5

Geglaceerde wortels, tahini 7 / Confit de carottes, tahini 7

Kale salade, granen, appelsien 7 / Salade de chou kale, céréales, orange 7

Frieten met mayo, algenzout 5 / Frites et mayo, sel aux algues 5

## DESSERTS

Crumble met peer, speculaas, walnoten, vanille ijs

Crumble aux poires, speculoos, noix, glace vanille

10

Dame Blanche

9

Citroentartelette van bij C'est Si Bon

Tartelette citron de chez C'est Si Bon

9

Trou normand

8

Kazen (Florence van Karditsel, Mont d'Or, Fontina uit Aosta)

Fromages (Florence de Karditsel, Mont d'Or, Fontine de la Vallée d'Aoste)

11

+ Oranje wijn (natuurwijn) 8,5 / + Vin Orange (vin nature) 8,5

## 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