

## APERITIEVEN / APERITIFS

Saumur. Domaine de Brizé	7,6
Spumante Rosato. Casa Gheller	8
Baron D'Auvergne. Cuvée Prestige. Grand Cru	12
Gin FG 20-3 (Belgian), tonic	13
Sherry Manzanilla Very Dry. Lustau	7
Negroni Sbagliato	10
Vermouth. Del Professore	7
Groene thee, kurkuma, citroen (N.A) / Thé vert, curcuma, citron (N.A)	5,5
Limoen, infusie kaffer limoenblad (N.A) / Citron vert, infusion lime kaffir (N.A)	5,5
Yugen Kombucha - Mango, kurkuma (N.A) / Mangue, curcuma (N.A)	5,5

## WIJN PER GLAS / VIN AU VERRE

Weingut Kampf. Grauburgunder 2017 (DE). BIO	6,8
Domaine de l'Ecu. Granite 2017. Loire (Bio D.)	8
Jules Billaud. Chablis 2016. Bourgogne	9,7
Domaine Lafage, Cuvée Centenaire 2017. Languedoc	7,5
Cuvée Clémence. Entre-2-Mers 2017. Bordeaux	6,5
Château Pierre-Bise. Anjou 2015. Loire	7,6
Rings. Riesling Ungstein 2017. Pfalz (DE)	9,8
® Speri. Valpolicella 2017. Veneto (IT)	7,9
® Chateau F. Pipeau. St Emilion 2015. Bordeaux	7,6

## LUNCH MENU

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

**Ceviche van wijting**

**Ceviche de merlan**

-

**Aep plaa van koolvishaasje (Thaise bereiding)**

**Aep plaa de dos de colin (Préparation thaïlandaise)**

26

## 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 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

### SKREI 17

Sashimi van skrei, knolselder, boekweit

Sashimi de skrei, céleri-rave, sarrasin

### LANGOUSTINES 23

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 18

Ravioli van aardpeer, citroencrème, wintertruffel

Ravioli de topinambour, crème citron, truffe noire

### 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

### MAKREEL - MAQUEREAU 28

Japanse rijstkom, licht gegaarde makreel, gemarineerde wintergroenten

Bol de riz japonais, maquereau mi-cuit, légumes marinés

### ZEEDUIVEL – LOTTE 31

Gebraden zeeduivel, venkel, radicchio, krieltjes

Lotte rôtie, fenouil, radicchio, petites pommes de terre

### ROG – RAIE 28

Gebakken rog, kappertjes en peterselie, bloemkool met mimolette kaas

Raie poêlée, câpres et persil, chou-fleur et fromage Mimolette

### VEGETARISCH – VEGETARIEN 19

Stoofpot van pompoen, polenta fritters, salie

Pot-au-feu de potiron, friture de polenta, sauge

### CATCH OF THE DAY

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

Veldsla, witloof, vinaigrette 5 / Mâche, chicon, vinaigrette 5

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

Spruitjes uit de oven, Thaise dressing 6 / Choux de Bruxelles au four, sauce thaï 6

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

Gepofte zoete aardappel, zure room, foreleiren 6 / Patate douce au four, crème épaisse, oeufs de truite 6

## DESSERTS

Crumble met peer, speculaas, walnoten, vanille ijs

Crumble aux poires, speculoos, noix, glace vanille

9

Dame Blanche

9

Huisgemaakte citroentaart

Tarte citron faite maison

8

Trou normand, amandespuma

Trou normand, espuma d'amande

8

Blauwe kaas, gekonfijte ananas

Fromage bleu, ananas confit

11

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

## 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
Cappuccino, 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	8,9
Calvados Christian Drouin VSOP	8,6
Vintage Sherry. Lustau 1998	8