

APERITIEVEN / APERITIFS

Saumur. Domaine de Brizé
Spumante Rosato. Casa Gheller
Champagne. Vazart-Coquart Brut. Réserve
Gin FG 20-3 (Belgian), tonic
Sherry Manzanilla Very Dry. Lustau
Negroni Sbagliato
Vermouth. Del Professore
Spicy Citrus Refresher (N.A.)
Lime Ginger Spritzer (N.A.)

WIJN PER GLAS / VIN AU VERRE

8	BIO. Nifo Sarrapochiello. Falanghina 2017. IT	7,0
8	Bodegas Perez. Jose Galo 2017. Verdejo. Rueda (ESP)	6,6
13	Nicolas Bergaglio. Gavi Minaia 2017. Piemonte (IT)	7,8
13	Cheval Quancard. Cuvée Clémence 2018. Bordeaux	7,2
7	BIO. La Croix Senaillet. Saint-Véran 2017. Bourgogne	8,6
10	La Baudière 2016. Pouilly Fumé. Loire	9,0
7	Hiedler. Thal 2017. Grüner Veltiner. Kamptal (AU)	9,0
6		
6	® BIO. Dom Chevalière. Les Galichets 2015. Loire	9
	® Umatham. Blaufränkisch 2015. Burgenland (AU)	7,8

LUNCH MENU

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

Fregola sarda met inktvisinkt en crudo van Sint-Jakobsnoten

Fregola sarda à l'encre de sèche et crudo de noix de Saint-Jacques

-

Zalm in de oven, gremolata met roze peper, peterseliecoulis, slaatje

Saumon au four, gremolata au poivre rose, coulis de persil, salade verte

27

BITES

Ideaal bij het aperitief / Idéal pour accompagner l'apéritif

Goujonettes, tartaarsaus / Goujonettes, sauce tartare

11

Scheermessen, kruidenboter, koolrabi

Couteaux, beurre aux herbes, chou-rave

14

BBQ kabeljauwkraag / Col de cabillaud BBQ

10

6 oesters / 6 huîtres

Famille Boutrais. Ostra Regal. Spéciale – n°3

23