

## LUNCH 13/10 – 16/10

Klassieke vissoep, rouille, toast, geraspte emmenthal  
*Soupe de poisson classique, rouille, toast, emmenthal rapé*

—

Vlaswijting met kruidenkorst, herfstsalade van radicchio, witloof, spelt, groene tomaat, knolselderremoulade  
*Lieu jaune, croûte aux herbes, salade d'automne au raddichio, chicon, épeautre, tomate verte, remoulade de céleri-rave*  
28,-

### AVONDFORMULE / FORMULE DU SOIR

Voor- en hoofdgerecht: 49 euro  
*Entrée et plat: 49 euro*

Hoofdgerecht en dessert: 40 euro  
*Plat et dessert: 40 euro*

3 gangen: 55 euro  
*3 services: 55 euro*

6 oesters / 6 huitres  
Isigny - Speciales  
21,-

#### Voorgerechten / Entrées

Garnaalkroketteren / *Croquettes de crevettes*  
of / *ou*

Sint-Jakobsnoten in de oven  
*Noix de Saint-Jacques au four*  
of / *ou*

Huisgemaakte Gravad Lax  
*Gravad Lax fait maison*

#### Hoofdgerechten / Plats principaux

Zeetong 'meunière', friet, sla (+5€)  
*Sole meunière, frites, salade (+5€)*  
of / *ou*

Grietmoot, garnalenjus, girollen, radicchio, witloof, veldsla, spelt en walnoot  
*Darne de barbue, jus de crevettes, girolles, radicchio, chicon, salade de blé, épeautre et noix*  
of / *ou*

Gepocheerde rog, kappertjesboter, bottarga, spinazie, aardappelmousseline  
*Raie pochée, beurre aux câpres, bottarga, épinards, mousseline de pomme de terre*

#### Desserts

Vijgen in de oven, frozen yoghurt, honing van bij Muriel  
*Figues au four, yaourt glacé, miel de Muriel*  
of / *ou*

Kaasbordje, pruimengelei, notenbrood  
*Assiette de fromage, gelée de prunes, pain aux noix*  
of / *ou*

Dame blanche

<b>Schuimwijn / Mousseux</b>		euro
Champagne :	Vazart-Coquart, brut. Réserve	13,5 / 68
Italia, Veneto :	Casa Gheller. Spumante Rosato	8 / 39
France :	Saumur. Domaine de Brizé	8 / 39
<b>Wit / Blanc</b>		
Bordeaux :	Cheval Quancard. Cuvée Clémence. Entre-Deux-Mers 2018. Sauvignon, Sémillon	35
Bourgogne :	Jules Billaud. Chablis 2017. Chardonnay	49
	Olivier Morin. Chitry. Cuvée Olympe 2017. Chardonnay	8,5 / 41
	Domaine Clair. Saint-Aubin AOP 2017. Chardonnay	57
	Guerrin & Fils, Pouilly Fuissé sur la Roche. 2017. Chardonnay	62
Côtes du Rhône :	Domaine Grand Veneur. Blanc de Viognier 2018. Viognier (Bio)	8 / 40
	Les vins de Vienne. Saint Joseph L'Elouède 2017. Marsanne, Roussanne	58
Languedoc :	Domaine Lafage, Cuvée Centenaire 2018. Grenache Blanc, Roussanne	39
Loire :	Henri Bourgeois. Sancerre Les Baronnes 2018. Sauvignon	52
	Cave de Pouilly-sur-Loire. Pouilly Fumé. La Baudière 2016. Sauvignon	9,5 / 45
	Le Rocher des Violettes. Chenin 2017. Chenin Blanc (Bio)	44
Sud Ouest :	Caves du Marmandais. Ch. la Bastide 2016. Sauvignon Blanc & Gris	30
Deutschland, Pfalz :	Rings. Riesling Ungstein 2017. Riesling	46
Italia, Südtirol	Cantina Kurtatsch. Pinot Grigio 2018. Pinot Grigio	7,8 / 39
Italia, Sicilia	Assuli. Fiordiligi 2016. Grillo	35
<b>Rood / Rouge</b>		
Beaujolais :	Marcel Lapierre. Morgon 2019. Gamay (Bio)	54
Bourgogne :	Domaine de la Luolle. Les Oiseaux Rares 2017. Pinot Noir (Bio)	10 / 48
Loire :	Dom. de la Chevalerie. Bourgeuil. Les Galichets 2015. Cabernet Franc	46
Esp., Ribera del Duero:	Bodegas Heral. Somanilla "Crianza" 2014. Tempranillo (Bio D.)	43
Italia, Abruzzo :	San Lorenzo. Montepulciano d'Abruzzo DOC "Sirio" 2016. Montepulciano d'Abruzzo	7.5 / 32
<b>Rosé</b>		
Côtes du Rhône :	BIO - Dom. Grand Veneur. Réserve 2018. Grenache, Syrah	35