

Voorgerechten

<u>Mosterdsoep</u>		8,50
<i>Van grove Dijon mosterd, met warm gerookte zalm</i>		
<u>Escargots Bourguignon</u>		
<i>½ dozijn</i>		10,00
<i>1 dozijn</i>		15,00
<u>Carpaccio</u>		13,50
<i>Handgesneden rundercarpaccio met truffelmayonaise, veldsla en Grana Padano schotsen</i>		
<u>Coquilles</u>	-	15,00
<i>Met bereiding van bloemkool en citroen beurre blanc</i>		
<u>Buikspek</u>		13,50
<i>Zacht gegaard buikspek met palingbouillon en parelcouscous</i>		
<u>Steak Tartare</u>		13,50
<i>Tartaar van rund met panko sjalotjes en crème van rode peper</i>		
<u>Courgette Flan</u>		12,75
<i>Crème van courgette, barbecue crunch en tomatenjus</i>		
<u>Schelpjes</u>		dagprijs
<i>Wisselend aanbod van schelpdieren</i>		
<u>Oesters</u>		15,75
<i>Half dozijn Franse creuses, naturel of met passievrucht dressing</i>	Per stuk	2,75
<u>Charcuterie</u>		
<i>De letterlijke vertaling is fijne vleeswaren. Wij hebben voor u een mooie selectie van kleine porties gemaakt met de vijf vleeswaren hieronder. Deze zijn ook los te bestellen.</i>		
Pâté de Campagne		3,75
<i>Huisgemaakte boerenlandpâte</i>		
Jambon de Bayonne		5,00
<i>Een licht gezouten ham uit Frankrijk</i>		
Canard fumé		5,00
<i>Gerookte eendenborst</i>		
Saucisson au poivre		4,75
<i>Franse peperworst</i>		
Rillettes de poulet		4,75
<i>Gepekeld en gekonfijte kip</i>		

Salades

Salade kip

<i>Salade met kippendij, gepofte paprika, parelcouscous en vadouvan dressing</i>	Petite	12,50
	Grande	17,50

Salade warm gerookte zalm

<i>Salade met warm gerookte zalm, croutons, pickles en mosterd dressing</i>	Petite	13,50
	Grande	18,50

Hoofdgerechten

Bavette

<i>Een heerlijk stuk uit de flank van het rund bereid op de Big Green Egg met groene asperges en zwarte knoflookboter</i>		25,50
---	--	-------

Optioneel: met een plak torchon van eendenlever

4,50

Lamsrump

Dikke lende van lam, met peulvruchten, pistache en lamsjus

23,50

Tonijn

Tonijnfilet met mierikswortel, venkelsalade en krokant filo

25,00

Steak Tartare

Klassieke steak tartare (rauw), aan tafel bereid

20,00

Speenvarken rack

Speenvarken, met maple syrup en hete bliksem van zoete aardappel

24,50

Makreel

Op de huid gebakken makreelfilet, met radijs en vinaigrette

22,50

Tarte tatin van ui

Geserveerd met crème van geitenkaas en zoetzuur van rode biet

18,50

Viande du jour

*Wisselend vleesgerecht van de dag.
Wij vertellen het u graag!*

dagprijs

Poisson du jour

*Wisselend gerecht van verse vis.
Wij vertellen het u graag!*

dagprijs