

Menu kaart

Oesters

Franse creuses / Normande nr.3

½ DOZIJN 19,50 / los 3,25
Klassiek Frans met citroen,
mignonette en tabasco

½ DOZIJN 19,50 / los 3,25
Oesters met XO saus en limoen

Charcuterie

Een mooie selectie van fijne vleeswaren speciaal door ons geselecteerd. U kunt de kleine porties ook los bestellen.

Petite 14,50 / Grande 21,50

PÂTÉ DE CAMPAGNE 5,00
Huisgemaakte boerenlandpaté

JAMBON DE BAYONNE 6,50
Licht gezouten ham uit Frankrijk

RILLETTES DE POULET 5,00
Gekonfijte kip met tijm, knoflook
en zwarte peper

CECINA DE LEÓN 6,50
Spaanse gedroogde en gerookte runderham
uit Castilla y León

FUET 6,00
Catalaanse gedroogde worst

Salades

CAESAR SALADE
Salade met little gem, rillettes de poulet,
ansjovis, croutons en caesardressing

Petite 14,50 / Grande 21,50

SALADE CAMEMBERT CALVADOS
Salade met Camembert Calvados uit de oven,
roodlof, pecan en zongedroogde tomaat

Petite 14,50 / Grande 21,50

Voorgerechten

VICHYSOISE 9,50
Warm geserveerde aardappel- preisoep
met crème fraîche

ESCARGOTS BOURGUIGNONNE
½ dozijn 12,50
1 dozijn 19,50

CARPACCIO 14,50
Handgesneden rundercarpaccio,
truffelcrème, pijnboompitten en Grana Padano

> Met geschaafde eendenlever + 4,00

STEAK TARTARE 14,50
Tartaar van rund, espuma, kappertjes,
bieslook, eidooier en aardappelkaantjes

COQUILLES 16,50
Gebakken coquilles, uienbouillon,
zeewiertuille, gebrande zilverui en pastinaak

EENDENLEVER TERRINE 16,50
Terrine van foie gras, rillettes en gésiers,
brioche en kalamansi

GAZPACHO & PULPO 14,50
Groene gazpacho, 24 uur gegaarde
octopus, jalapeño en cherrytomaat

POMPOEN TARTELETTE 13,50
Pompoen van de Big Green Egg,
kastanje en lavas

TONIJNBITES 14,50
Krokante nori chips, tonijntartaar,
sojabonen en furikake

SPICY ZALMBITES 14,50

Krokante rijst, zalm, sriracha en bosui

SCHELPIJES dagprijs
Wisselend aanbod van schelpdieren

Desserts

FROMAGE 14,00
Wisselend assortiment van kazen
met mosterdfruit en gesuikerde noten

CAFÉ COMPLET 9,50
Kopje koffie of thee naar keuze met vier
verschillende friandises

DAME BLANCHE 8,50
Twee bollen vanille-ijs, slagroom,
chocoladesaus en chocoladeschotsen

Hoofdgerechten

BAVETTE 27,50
Heerlijk mals stuk vlees uit de flank van het
rund, bereid op de Big Green Egg met paarse
peen, zwarte knoflook en jus de veau
> Met gekarameliseerde torchon van eendenlever +5,00

SHORT RIB 26,50
Gekonfijte runder short rib met citroenblad,
komijn, korianderzaad en baba ganoush

ROGVLEUGEL 25,50
Gebakken rogvleugel met beurre blanc,
zalmkaviaar, bieslook en prei

SCHOL & NDUJA 24,50
Op de graat gebakken schol met
ansjovisboter, nduja en hokkaido pompoen

PARELHOEN SUPRÊME 24,50
Parelhoen met dahl-crème, massaman,
gebrande maïs en boekweit

GNOCCHI 21,50
Handgemaakte gnocchi, romesco,
zoete aardappel, hazelnoot en amandel

STEAK TARTARE 22,50
Klassieke steak tartare, aan tafel bereid (rauw)

VIANDE DU JOUR dagprijs
Wisselend vleesgerecht van de dag.
Wij vertellen u er graag meer over.

POISSON DU JOUR dagprijs
Wisselend visgerecht van de dag.
Wij vertellen u er graag meer over.

Menu du chef

Alleen per tafel te bestellen.

4- GANGEN DINER 52,50
5- GANGEN DINER 62,50

CRÈME BRÛLÉE 9,00
Franse klassieker op smaak gebracht met
Maple syrup en Fleur de sel

MILLEFEUILLE VAN YUZU 10,00
Laagjes bladerdeeg, crème van yuzu
en witte chocolade

GIESER WILDEMAN 10,00
Stoofpeer met kataifi, baharat en crème anglaise