

## Voorgerecht

<b>DAHLSOEP</b> Gele erwt, kokos en massaman	9,50
<b>ESCARGOTS BOURGUIGNON</b> ½ dozijn 1 dozijn	12,50 21,50
<b>CARPACCIO</b> Handgesneden rundercarpaccio, Grana Padano, truffelcrème, pijnboompit, macadamia en mizuna + <i>Geschaafde eendenlever</i>	15,00 4,00
<b>STEAK TARTARE</b> Tartaar van rund, chorizokaantjes, ei en rice crispies	15,00
<b>MAKREEL</b> Warm gerookte makreel, aardappel espuma en zwarte olijf	16,00
<b>GRAVAD LAX</b> Gemarineerde zalm, karnemelk, dille en zadencracker	15,00
<b>MAIS TARTELETTE</b> Boekweit tartelette, mais, ras el hanout en pijnboompit	14,50
<b>KALFSWANG</b> Zacht gegaard, nashi peer en bulgogi saus	16,50
<b>TONIJNBITES</b> Krokante nori chips, tonijntartaar, sojaboon en furikake	16,00
<b>FRUIT DE MER</b> Wisselend vis, schaal- of schelpdiergerecht	Dagprijs
<i>Oesters</i> Franse creuses / Normande nr.3 Klassiek Frans met citroen, mignonette en tabasco Oesters met venkel, Granny Smith en dille	½ dozijn 19,50 / los 3,25 ½ dozijn 19,50 / los 3,25
<i>Charcuterie</i> Een mooie selectie van vleeswaren	Petite / Grande 15,00 / 22,50
<b>JAMBON DE BAYONNE</b> Een licht gezouten ham uit Frankrijk	6,50
<b>RILLETTES DE POULET</b> Gekonfijte kip met thijm, knoflook en zwarte peper	5,50
<b>FUET</b> Catalaanse gedroogde worst	6,50
<b>MAGRET DE CANARD FUMÉ</b> Warm gerookte eendenborst	7,50

## Salades

**SALADE MUSABAHA** Petite / Grande 15,00 / 21,50  
Salade met kip, kikkererwt, tahin en crispy chili oil

**SALADE AARDBEI & FETA** Petite / Grande 15,00 / 21,50  
Salade met verse aardbei, feta en basilicum

## Hoofdgerechten

**BAVETTE AU POIVRE** 29,00  
Flanksteak van het rund, bereid op de Big Green Egg met zwarte peperjus en knolselderij  
+ *Torchon van foie gras* 5,00

**CANETTE** 27,50  
Eendenborst, kersen vinaigrette en rabarber

**PLADIJS** 24,50  
Schol, op de graat gebakken, bloedsinaasappel en romesco

**ZEEWOLF** 27,50  
Zeewolf filet, musabaha, kikkererwt, hazelnoot en jus de volaille

**COQ AU VIN BLANC** 26,50  
Hele poussin gebraiseerd in witte wijn, gebrande citroen en broeivet

**LAMSRUMP** 27,50  
Rumpsteak met groene asperge, beurre noisette, zwarte knoflook en gepekeld eidooier

**CAPPELLETTI** 23,50  
Gevulde pasta geserveerd met tomatenbouillon, tuinbonen en ricotta

**STEAK TARTARE** 24,50  
Klassieke steak tartare {rauw}, aan tafel bereid

**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** 54,50  
**5- GANGEN DINER** 64,50

## Desserts

**FROMAGE** 16,50  
Wisselend assortiment van kazen met mosterdfruit en gesuikerde noten

**DAME BLANCHE** 9,50  
Twee bollen vanille ijs met slagroom, chocoladesaus en chocoladeschotsen

**CRÈME BRULÉE** 10,00  
De Franse klassieker op smaak gebracht met bourbon vanille

**CAFÉ COMPLET** 11,50  
Een lekker kopje koffie naar keuze met vier verschillende friandises

**“ESPRESSO MARTINI”** 12,00  
Crème van koffie en chocolade, schuim van Tia Maria en sablé

**AARDBEI EN HANGOP** 12,00  
Luchtige hangop, aardbei, dragon en meringue

Onze gerechten kunnen verschillende allergenen bevatten.  
Indien gewenst - Vraag uw gastheer of -vrouw om onze allergenenkaart