

À la carte kaart groepen

VOORGERECHTEN / STARTERS

Bisque de homard, rivierkreeft, saffraanrouille 12.75

Bisque de homard, crayfish, saffron spread

Wijntip: Picpoul de Pinet, Chablis

Klassieke steak tartaar (90 gr.) 14.75

Steak tartare (90 gr.)

Optioneel: eendenleverkrullen 6.00

Optional: duck liver

Wijntip: Rosé CHIC, Pinot Noir

Escargots met persillade en sabayon boerenkaas 11.75

Escargots, persillade, sabayon of cheese

Wijntip: Jordan

Klassieke zalmtartaar, sjalot, dille, crème fraîche, citroen rasp, dragon,
zalmeitjes, canapé 15.75

Tartar of salmon, shallot, dille, crème fraîche, rasp of lemon, tarragon

Wijntip: Viognier, Pouilly Fuissé

Garnalencroquetten van Holtkamp met citroenmayonaise 17.75

Shrimp croquette, lemon mayonnaise

Wijntip: Viognier, Les Bertholets

Burrata, geroosterde cherytomaat, knoflook, komijn en citroen
(vegetarisch) 15.75

Burrata, roasted cherry tomato, garlic, cumin and lemon (Veggie)

Wijntip: Grüner Veltliner, Pinot Grigio

HOOFDGERECHTEN / MAIN

Kabeljauwfilet, brandade, citroen, kaantjes, schuim van Vichyssoise
Cod fish, brandade, lemon, foam of Vichyssoise 24.75

Wijntip: Albariño, Viognier, Pouilly Fuissé

Vis of Vlees van het moment 24.75

Fish or Meat suggestion

<i>Poussin, whole grilled chicken</i>	21.75
Wijntip: Pinot Grigio, Pouilly Fuissé, Pinot Noir	
Gegrilde runder ribeye (250 gr.) met frisse salade en saus naar keuze; Béarnaise – blauwe kaas – groene peper – persillade	36.75
<i>Rib eye steak (250 gr.), salad, sauce of your choice: bleu cheese, Béarnaise – persillade – green pepper</i>	
Wijntip: Malbec, Saint-Émilion	
Risotto met gezouten citroen, groene asperges, spinazie, doperwt, parmezaan, saffraan beurre blanc (VEGA)	20.75
Optioneel met Black tiger gamba	per stuk 5.00
<i>Risotto, salted lemon, green asparagus, spinach, pee, parmesan, beurre blanc saffron</i>	
<i>Optional: Black Tiger prawn</i>	
Wijntip: Pinot Grigio, Pouilly Fuissé	
Onze hoofdgerechten worden zonder bijgerechten geserveerd, tenzij anders vermeld.	
NAGERECHTEN / DESSERTS	
Crème brûlée met vanille-ijs	10.75
<i>Crème brûlée, vanilla ice cream</i>	
Wijntip: Beauges de Venise	
Koude sabayon, witte chocolade ganache, fruit van het seizoen	
<i>Cold sabayon, white chocolate ganache, fresh fruit</i>	11.75
Wijntip: Muscat de Beauges de Venise	
Plateau de fromage	13.75
<i>Cheese plate</i>	
Wijntip: Saint-Émilion, Pedro Ximénez, Port Tawny 10 yrs.	
Café complet, zoete lekkernijen met koffie/thee naar keuze	11.75
<i>Coffee or tea, sweet pastries</i>	
2 Chocolade truffeltjes / 2 <i>Chocolate truffels</i>	2.50

Niet alle ingrediënten worden vermeld. Indien wij rekening dienen te houden met een allergie, laat het ons weten.

Not all ingredients are listed. Please let us know if you have any allergies.