

À la carte kaart groepen

VOORGERECHTEN / STARTERS

Bisque de homard, rivierkreeft, saffraanrouille 12.95

Bisque de homard, crayfish, saffron spread

Wijntip: Grüner Veltliner, Pouilly Fuissé

Klassieke steak tartaar (90 gr.) 14.95

Steak tartare (90 gr.)

Optioneel: eendenleverkrullen 6.00

Optional: duck liver

Wijntip: Pouilly Fuissé, Rosé CHIC, Pinot Noir

Escargots met persillade en sabayon boerenkaas 11.95

Escargots, persillade, sabayon of cheese

Wijntip: Viognier, Jordan

Vitello tonnato à la Bardot 15.75

Vitello tonnato à la Bardot

Wijntip: Touraine Sauvignon, Pinot Grigio

Garnalencroquetten met citroenmayonaise 18.95

Shrimp croquette, lemon mayonnaise

Wijntip: Chablis, Viognier, Les Bertholets

Burrata, pompoen, hazelnoot, ras el hanout, charon,
sinaasappelrasp(**vegetarisch**) 15.95

Burrata, pumpkin, hazelnut, ras el hanout, orange (Veggie)

Wijntip: Viognier, Pinot Grigio, Bertholets

HOOFDGERECHTEN / MAIN

Snoekbaars gelakt met appelstroop, schorseneer en bleekselderij 22.95

Pikeperch with apple syrup, salsify and celery

Wijntip: Touraine Sauvignon, Pouilly Fuissé

Poussin, krielkippetje van onze huisrotisserie met salade 21.95

Poussin, whole grilled chicken with salad

Wijntip: Viognier, Pinot Noir

Gegrilde runder ribeye (250 gr.) met frisse salade en saus naar keuze;
Béarnaise – blauwe kaas – groene peper – persillade 36.95

*Rib eye steak (250 gr.), salad, sauce of your choice:
bleu cheese, Béarnaise – persillade – green pepper*

Wijntip: Malbec, Saint-Émilion, Lalande Pomerol

Vlees van het moment Dagprijs
Meat dish of the day Day price

Pasta truffel, paddestoel, parmezaan, kaasschuim (VEGA) 21.95
Optioneel: pata negra (30 gr.) 8.00

Pasta truffle, mushroom, parmesan, cheese foam

Optional: pata negra

Wijntip: Jordan, Primitivo, Côtes du Rhône

Onze hoofdgerechten worden zonder bijgerechten geserveerd, tenzij anders vermeld.

NAGERECHTEN / DESSERTS

Crème brûlée, lavendel met vanille-ijs 10.95

Crème brûlée, lavender, vanilla ice cream

Wijntip: Beaumes de Venise

Koude sabayon, pure chocolade ganache met gember,, fruit van het seizoen 10.95

Cold sabayon, pure chocolate ganache with ginger, fresh fruit

Wijntip: Muscat de Beaumes de Venise

Plateau de fromage 13.95

Cheese plate

Wijntip: Saint-Émilion, Pedro Ximénez, Martha's Porto 10 yrs.

Café complet, zoete lekkernijen met koffie/thee naar keuze 11.95

Coffee or tea, sweet pastries

2 Chocolade truffeltjes / 2 *Chocolate truffels* 2.75

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

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