

Formule Menu

Entrée, plat & dessert à € 33,50

Les entrées

- Pâté fait maison, croûtons, cornichons et oignons caramélisés** 9,50
Paté uit eigen keuken, met croutons, cornichons en gekarameliseerde zilveruitjes
Home-made classic pâté, with croutons, gherkins and caramelized onions
- Escargots à la Bourguignonne, les six** 9,25
Zes wijngaardslakken zoals in de Bourgogne met genoeg knoflook en peterselieboter
Six garden snails as in Burgundy with garlic and parsley butter
- Saumon fumé à l'Œuf poché, sauce Hollandaise, Œufs de hareng et pain grillé** 9,50
Koud gerookte zalm op toast met een gepocheerd ei, hollandaise saus en haringkuit
Cold-smoked salmon on toast with poached egg, hollandaise and herring roe
- Artichaut, vinaigrette de moutarde de Meaux** 9,75
Artisjok met vinaigrette van grove mosterd
Artichoke with whole grain mustard vinaigrette

Les entremets (supl. menu €6.50)

- Soupe froide de concombre avec estragon, sorbet à la pomme et un biscuit de graines de fenouil**
Koude komkommersoep met dragon, appel sorbet en een venkelzaad kletskop
Cold cucumber soup served with tarragon, apple sorbet and a fennel seed biscuit
- Petite Bouillabaisse à la Marseillaise**
Vissoep op Marseillaise wijze geserveerd
Fish soup as made in Marseille

Les plats

- Caille farci de thym citron servi avec Bonne Femme** 21,50
Kwartel gevuld met citroen thijm, geserveerd met Bonne Femme
Quail stuffed with lemon thyme served with Bonne Femme
- Longe d'agneau avec des asperges, du Rösti et jus de lavande** 23,50
Lamsrump met asperges, aardappel rosti en lavendel jus
Lamb steak with asparagus, potato Rösti and lavender gravy
- Filet de Sébaste avec une vichyssoise des épinards et pommes de terre ronde** 21
Roodbaars filet met spinazie vichyssoise en krieltjes
Fillet of red bream served with a spinach vichyssoise and new potatoes
- Ravioli farci au cresson et fromage Old Amsterdam avec beurre de vadouvan** 19,75
Ravioli gevuld met waterkers en Old Amsterdam met vadouvan boter
Ravioli filled with watercress and Old Amsterdam cheese and vadouvan herb butter

Neuf à la carte

Les entrées

Bouillabaisse à la Marseillaise, rouille, croûtons et Gruyère	11,50
Vissoep als uit Marseille met rouille, croûtons en Gruyère	
<i>Fish soup as made in Marseille with rouille, croutons and Gruyère cheese</i>	
Brioche Neuf, foie gras poêlé, homard et sa mayonnaise truffée, compôte d'oignons	17
Brioche met kreeftenmayonaise, truffel, gebakken eendenlever en rode-uiencompôte	
<i>Toasted brioche bun with fried duck liver, lobster truffel mayonnaise and red onion compote</i>	
Œuf à la coque au caviar (10 grammes Asetra Amour) et mouillettes grillées	25
Zachtgekookt hoeve-ei met kaviaar (10 gram Asetra Amour) en broodsoldaatjes	
<i>Soft boiled egg with caviar (10 grams of Asetra Amour) and toasted bread soldiers</i>	
Pour les gourmets, nous servons notre caviar au naturel (boite de 50 g), accompagné de crème fraîche et blini	120
Onze kaviaar is ook te bestellen in een blikje van 50 g. met crème fraîche en blini	
<i>Our caviar is also available in a tin of 50 grams with crème fraîche and blini</i>	

Les plats

Côte de bœuf, sauce Béarnaise ou jus de Madère, pommes frites et salade	Pour 2	55
Gebraden runderribstuk met Béarnaisesaus of Madeirajus, frites en salade	Pour 3	80
<i>Shannon beef rib roast with Béarnaise sauce or Madeira gravy, fries and salad</i>		
Homard servi chaud avec tomates, basilic et piment d'Espelette ou servi tiède avec laitue et mayonnaise		
Kreeft, warm met tomaat, basilicum en piment d'Espelette óf lauw met kropsla en mayonaise		
<i>Lobster served warm with tomato, basil and piment d'Espelette or luke warm with lettuce and mayo</i>		
Demi homard du Canada		22,50
Homard entier du Canada (± 500g)		42,50