

## ENTREE:

<b>Bloody Oysters</b> , 3 fines Claire met bietenmosterd. 3 platte Zeeuwse No 4	€18,- € 27,-
<b>Pizza tonijn</b> , de enige echte, honestly stolen, from the Mercer.	€18,50
<b>Steak tartare</b> , een "petit" zoals we dan zeggen; niet minder lekker.	€17,50
<b>Caesar salad</b> , zoals bij ons gewend met dressing van Clark uit de bold&beautiful.	€15,-
<b>Ossenstaart</b> , met gnocchi, zuurkool, winterse smaken waar je het warm van krijgt.	€17,-
<b>Foie gras</b> , klassieke terrine gemaakt volgens de regel der kunst.	€ 21,-
<b>Slakken</b> , 6 stuks, zoals u van ons gewend bent.	€ 12,50
<b>Vissoep</b> , zoals de vissers van Port Cros hem maken.	€ 15,50
<b>Coquille</b> , rauw, met topinamboer. Aardse smaken met het zilt van de zee.	€ 19,00



## PLATS D' ACCOMPAGNEMENT:

<b>Brood</b> , olijfolie, beurre noisette-boter.	€ 4,50
<b>Salade</b> .	€ 5,50
<b>Stirr Fried veggies</b> .	€ 5,50
<b>Zuurkool</b> .	€ 5,50
<b>Triple Cooked chips</b> .	€ 5,50
<b>Aardappelpuree</b> .	€ 5,50

## PIECE:

<b>Catch of the Day</b> , vers gevangen en zo op het bord!	€ 25,-
<b>Dorado</b> , met pastinaak en een saus van garnalen, bedacht en ontwikkeld door ons eigen Liam.	€ 25,-
<b>Rib eye, (300 gr)</b> met bearnaise saus, mag natuurlijk nooit ontbreken.	€ 35,-
<b>Poulet</b> , van de rotisoir want een mooiere bereiding is er niet.	€ 25,50
<b>Steak Tartare</b> , aan tafel bereidt naar uw wens.	€ 26,-
<b>Buikspek</b> , zacht gegaard en krokant met een saus van paling, innovatie!	€ 23,-
<b>Sukade Rendang</b> , zacht gegaarde kalfssucade met de smaken uit Indonesië.	€ 23,-
<b>Lady Steak</b> , ( 100 gr), een klein biefstukje voor de kleine eter.	€ 20,-

## VEGA:

<b>Curry Papilotte</b> , groenten samen gegaard in de lekkerste Madras-curry.	€ 22,50
---	---------

## DOUX & FROMAGE:

<b>Kaas</b> , van onze kaaswagen, per soort.	€ 4,50
<b>Crème Brulee</b> , gebrandt met de bruleur, zo uit de hete kolen.	€ 10,-
<b>Sandy's ananas van de Rotisoir</b> , Met kruiden gelakt en pittig ijs, een ode aan oma's cake uit Statia.	€ 10,-
<b>Bavarois</b> , van sinaasappel, met sinaasappel en sorbet van cassis. Less is more.	€ 10,-
<b>Chocolade</b> , als een surprise naar tafel, met advocaat en "de man met de hamer".	€ 10,-

Zijn er allergenen waar wij rekening mee moeten houden? Laat het onze service weten!

## MENU MAISON

€ 37,00 3 gangen 2 gangen € 29,75

**Bouchée à la Reine**, een koninklijk pastijtje.

Of

**Rode biet**, met ijs van savoramosterd, volgens de nieuwe trends.

(vega)

Of

**Oeufs en Meurette**, het beroemde gerecht uit de Bourgogne, maar net even anders.

-

**Kabeljauw**, uit de oven met een saus van Tom Ka Kai.

of

**Hazenpeper**, de winter heeft ook zo zijn voordelen.

Of

**Gado Gado**, met alle ingrediënten maar dan anders. (vega)

-

**Ile Flottante**, zoete lucht, al sinds jaar en dag een klassieker.

Of

**Kaas**, 3 stukjes.

Of

**Chocolade-moelleux**, a la minute gebakken en zacht van binnen.