

## Voorgerechten

<b><u>Uiensoep</u></b>	8,50
<i>Franse klassieke uiensoep met gegratineerde kaascrouton</i>	
<b><u>Escargots Bourguignon</u></b>	
½ dozijn	10,00
1 dozijn	17,50
<b><u>Carpaccio</u></b>	13,50
<i>Handgesneden rundercarpaccio met pesto, tomaat en panna cotta van Grana Padano</i>	
<b><u>Optioneel: met fijngeraspte eendenlever</u></b>	3,50
<b><u>Bouillabaisse</u></b>	15,00
<i>Fruits de Mer met bouillon, zeevenkel, rouille en croutons</i>	
<b><u>Zwaardvis</u></b>	14,50
<i>Koud gemarineerd met limoenvinaigrette en kreeftenmayonaise</i>	
<b><u>Steak Tartare</u></b>	13,50
<i>Tartaar van rund met roodlof, kroepoek van tapioca en crème van eidooier</i>	
<b><u>Biet &amp; Couscous</u></b>	12,75
<i>Gevulde rode biet met parelcouscous, ricotta en zaden crackers</i>	
<b><u>Schelpjes</u></b>	dagprijs
<i>Dagelijks wisselende schelpjes op een heerlijke manier bereid</i>	
<b><u>Oesters - Franse creuses – Normande nr. 3</u></b>	
<i>Naturel geserveerd met citroen en mignonette</i>	½ dozijn - 16,50 / Los 2,75
<i>Krokant gratineerd met panko en Grana Padano</i>	½ dozijn - 18,00 / Los 3,00
<b><u>Charcuterie</u></b>	
<i>De letterlijke vertaling is fijne vleeswaren. Wij hebben voor u een mooie selectie van kleine porties gemaakt met de vijf vleeswaren hieronder. Deze zijn ook los te bestellen.</i>	Petite 12,50 Grande 19,50
<b><u>Pâté de Campagne</u></b>	4,00
<i>Huisgemaakte boerenlandpâte</i>	
<b><u>Jambon de Bayonne</u></b>	5,00
<i>Een gedroogde ham uit het zuiden van Frankrijk</i>	
<b><u>Canard fumé</u></b>	5,00
<i>Gerookte eendenborst</i>	
<b><u>Saucisson au poivre</u></b>	4,75
<i>Franse peperworst</i>	
<b><u>Rillettes de poulet</u></b>	4,75
<i>Gepekeld en gekonfijte kip</i>	

## Salades

### Salade Orecchiette

*met burrata, Taggiasche olijven en zongedroogde tomaat*

Petite 12,50  
Grande 17,50

### Salade Verte

*Salade met peulvruchten, feta en geroosterde kikkererwten*

Petite 11,50  
Grande 16,50

## Hoofdgerechten

### Bavette

*Een heerlijk stuk uit de flank van het rund van de Big Green Egg met pompoen, zilverui en jus de veau met vadouvan*

*Optioneel: met een plak torchon van eendenlever*

25,50

4,50

### Varkenswang

*Zacht gegaarde varkenswang met brioche, pastinaak en hazelnoot*

23,50

### Rogvleugel

*In roomboter gebakken rogvleugel met groene groenten en paling-beurre blanc*

23,50

### Steak Tartare

*Klassieke steak tartare (rauw), aan tafel bereid*

21,00

### Poussin

*Heel piepkuiken in de oven geroosterd op kruiden en krieltjes*

23,50

### Zalm

*Zalm "en papillotte" bereid met knoflook, limoen en rode peper, geserveerd met little gem*

22,50

### Camembert

*Uit de oven met ahornsiroop, olijfoliecrackers en gepofte bataat*

18,50

### Viande du jour

*Wisselend vleesgerecht van de dag*

dagprijs

### Poisson du jour

*Wisselend gerecht van verse vis*

dagprijs

## Menu du chef

3-gangen diner – 39

4-gangen diner – 48

5-gangen diner – 57

Wijn arrangement ½ glazen 11 / Volle glazen 19

Wijn arrangement ½ glazen 14 / Volle glazen 25

Wijn arrangement ½ glazen 18 / Volle glazen 32

*Alleen per tafel te bestellen. Natuurlijk houden onze koks rekening met dieetwensen en/of allergieën*