

Entrées Froides

Paté de Campagne 14,50

Boerenpaté, augurk, zilverui, mosterd

Charcuterie 14,50

Selectie van vleeswaren, paté, rillettes

Bouquet de crevettes 15,50

Grote roze garnalen, cocktailsaus, citroen

Saumon fumé 17,50

Blini met gerookte zalm, kappertjes, rode ui, citroenmayonaise

Terrine de foie gras 18,50

Eendenlever terrine, vijgencompote, brioche

Tartare de thon rouge 18,50

Tonijntartaar, olijfolie, limoen, gember, pepertje

Anguille fumée 18,50

Gerookte paling, brioche, crème fraîche, peterselie, haringkaviaar, bieslook

Salade Riche 25,50

Coquille, kreeft, eendenleverterriner, kreeftenmayonaise

Entrées Chaudes

Croquettes de Crevettes 4,25 la p.

Garnalenkroketje, Dijon mosterd

Petite bouillabaise 16,50

Rijk gevulde vissoep met schaal- en schelpdieren, rouille, Gruyère, croutons

Sardines de Bretagne 17,50

Gegrilde sardines, oestermayonaise, citroen

Ris de veau 18,50

Gebakken zwezerik, geroosterde bloemkool, morielje roomsaus

Coquilles St. Jacques 18,50

Gebakken coquille, spinazie, linzen, beurre blanc

Escargots 10,50 Six

Slakken in kruiden-knoflookboter 19,00 Douze

Fruits de Mer

Huîtres

Fines de Claires No 3 3,75 la p.

Oesters uit Normandië

OYSRI No 3 4,75 la p.

Ierse oesters

Gillardeau No 3 4,95 la p.

Oesters van Île d'Oléron

Dégustation d'Huîtres 25,75

2 Fines de Claires, 2 Oysri, 2 Gillardeau

Plateau Fruits de Mer

Petit plateau fruits de mer 29.50

2 Fines de Claires, 2 Oysri, 2 Gillardeau, mosselen, kokkels

Plateau fruits de mer Royal 62,50

2 Fines de Claires, 2 Oysri, 2 Gillardeau, grote garnalen, halve kreeft, krabsalade, langoustine, mosselen, kokkels

Bent u allergisch voor bepaalde producten? Laat het ons weten, dan kunnen wij daar rekening mee houden.

Specialités

Côte de Boeuf 2 personnes (850gr) 69,50	Homard Gratiné Demi 24,50 Entière 47,00
Runderribstuk van de grill voor 2 personen, frites, salade, béarnaisesaus	Hele/halve kreeft gegratineerd met tomaat, room, knoflook en Parmezaanse kaas

Entrées Végétariennes

Soupe à l'oignon gratiné au Gruyère 10,50

Uiensoep gegratineerd met Gruyère

Artichaut 15,00

Artisjok gekookt met citroen, vinaigrette

Tarte tatin de tomate 14,50

Gegratineerd met geitenkaas en balsamicostroop

Plats Végétariens

Chou-fleur de Bretagne 19,50

Gefrituurde bloemkool, gepocheerd ei, Béarnaise saus

Céleri-rave au vin 21,50

Knolselderij, paddenstoel, malbec met brood geserveerd

Suppléments

Pain et beurre Petit 2,75

Brood en boter

Grand 5,50

Pommes gratin 5,50

Aardappelgratin

Salade verte 5,50

Groene salade

Chou-fleur de Bretagne 7,50

Gefrituurde bloemkool, Bearnaisesaus

Frites mayonnaise 5,95

Plats

Steak tartare 175 grammes 24,50

Om zelf aan te maken met frites en salade

Confit de canard 25,50

Langzaam gegaarde eendenbout, appel, aardappelmousseline, gebakken witlof, jus met calvados

Suprême de pintade 26,50

Gebakken parelhoen borst, geroosterde oerpeen, aardappel fondant, gevogelte jus

Daurade 26,50

Hele dorade, gebakken in de oven, gekonfijte tomaat, gebakken aardappelblokjes

Filet d'agneau grillé 27,50

Gegrilde lamsfilet met bospeen, tuinbonen, lamsoren en laurierjus

Entrecôte au poivre 28,50

Entrecote, pepersaus, frites, salade

Turbotin à la meunière 29,50

In zijn geheel gebakken baby tarbot, spinazie, zeekraal, lamsoor, braadjus en citroen

Gamba's Flambée 29,50

Met Cognac geflambeerde gamba's, courgette en kreeften beurre blanc

Enfants (Jusqu'à 12 ans)

Cuisses de poulet 15,00

Kippen dijen, frites, appelmoes

Steak haché 15,00

Steak haché, frites, tomatensalade

Pâtes à la Bolognaise 12,50

Pasta bolognese

Bent u allergisch voor bepaalde producten? Laat het ons weten, dan kunnen wij daar rekening mee houden.

Fromages

Comté 3,95
Harde koemelkkaas - Jura gebergte

Chaource Armancon 3,95
Witschimmel koemelkkaas - Champagne

Fromage des Chaumès 3,95
Gewassen roodkorst koemelk - Pyreneeën

Bleu de Gex Mont Joux 3,95
Blauwader rauwe koemelk - Haute - Jura

Crottin de Chavignol tiède 12,50
Lauw warm geitenkaasje uit de Loire, olijfolie, roze peperkorrels en tijm

Desserts

Sgroppino 8,50

Crème brûlée 9,50
Klassieke vanille crème brûlée

Dame blanche 10,50
Vanille ijs, slagroom, chocoladesaus

Tarte Bourdaloue 10,50
Perentaart, lobbige room, vanille

Crêpes Suzette 11,50
Flensjes, sinaasappelsaus, vanille ijs

Mousse au Chocolat 11,50
Chocolade mousse, frambozen coulis

Vin de Dessert/Spécialités

Banyuls Traditionnel 7,50
Vijgen, mokka, specerijen en pruimen

Pineau des Charantes Rouge 7,50
Rode vruchten, zoethout, honing en kaneel

Louis Eschenauer Sauternes 8,50
Abrikozenjam, citrusfruit, honing

Muscat De Rivesaltes 7,50
Heerlijk zoet, geur van bloemen en verse druiven

French Coffee 9.50
Of met ieder ander gewenste likeur

Espresso Martini 11.50
Kahlua, vodka, espresso

Friandises

Bonbons 2.25 la p.
Van lokale chocolatier Smit's Delicious

Macarons 1.75 la p.

Bent u allergisch voor bepaalde producten? Laat het ons weten, dan kunnen wij daar rekening mee houden.

Déjeuner

Croûte au fromage

Stokbrood, witte wijn knoflook, Raclette, Comté, Beaufort

14,50

Tarte flambée alsacienne

Flammkuchen, spek, crème fraîche, witte ui en tijm

14,50

Quiche Lorraine, salade

Klassieke Quiche met gebakken spekjes en Gruyère kaas

15,00

Burrata, tomates au basilic

Burrata, tomaten salade, basilicum pesto

15,00

Omelette aux truffe

Truffelomelet, salade, brioche

18,50

Salade Niçoise

Verse tonijn van de grill, ansjovis, klassieke garnituur, mosterd vinaigrette

19,50

Bent u allergisch voor bepaalde producten? Laat het ons weten, dan kunnen wij daar rekening mee houden.

Apéro

Friture d'éperlans 7,50

Gefrituurde spiering met
citroenmayonaise

Bitterbal Hollandaise 7,50

Oud hollandse bitterballen met
Dijon mosterd

Croquettes de crevettes 4,25

Garnalenkroketje, Dijon mosterd (la
pièce)

Crottin de chavignol tiède 12,50

Lauw warm geitenkaasje uit de Loire,
olijfolie, roze peperkorrels en tijm

Charcuterie 14,50

Selectie van vleeswaren, paté, rillettes

Plateau de fromages 14,50

Selectie van verschillende kazen

Rillettes de canard 15,00

Rillette van eend, mosterd, cornichons

Apéritif

Kir (Royale)

Pastis

Aperol Spritz

Sans Alcool

Verdejo 0,0%

Bubbels 0,0%

Gin & Tonic 0,0%

Heineken 0.0%

Affligem Blond 0.0%

Texels Skuumkoppe 0.0%

Radler 0.0%

Bière pression

Heineken

Affligem Blond

Texels skuumkoppe

Wisseltap

Bière en bouteille

Brouwerij 't IJ wit

Wissel fles

à partir de 8.50
vanaf

à partir de 3,95
vanaf

à partir de 3,75
vanaf

à partir de 6,25
vanaf

Fruits de Mer

Huîtres

Fines de Claires No 3

Oesters uit Normandië

3,75 la p.

OYSRI No 3

Ierse oesters

4,75 la p.

Gillardeau No 3

Oesters van Île d'Oléron

4,95 la p.

Dégustation d'Huîtres

2 Fines de Claires, 2 Oysri , 2 Gillardeau

25,75

Plateau Fruits de Mer

Petit plateau fruits de mer

2 Fines de Claires, 2 Oysri, 2 Gillardeau,
mosselen, kokkels

29.50

Plateau fruits de mer Royal

2 Fines de Claires, 2 Oysri, 2 Gillardeau, grote
garnalen, halve kreeft, krabsalade,
langoustine, mosselen, kokkels

62,50

Bent u allergisch voor bepaalde producten? Laat het ons weten, dan kunnen wij daar
rekening mee houden.

Mousserend

Arthur Metz Brut Prestige - Elzas

Een sprankelende Cremant, betovert met een verkwikkende fruitige smaak

Gerin et Fils Champagne Tradition Brut - Champagne

Een betoverende Champagne met een verfijnde elegantie en levendige fruitige smaak

Veuve Clicquot Brut - Champagne

Gevaarlijke verleider, absolute top Champagne

Blanc

Côtes de Thau Blanc, - Languedoc (2023)

Frisse tonen van citrus en mineralen. Mélange: Colombard, Grenache Blanc, Sauvignon Blanc, Terret

Secret de Lunès - Viognier - Pays d'Oc (2023)

Aromatisch, zacht en rond met aroma's van nectarine en abrikozen

Petit Baron Blanc - Sauvignon Blanc/Sémillion - Gascogne (2023)

Een verfrissende en karaktervolle wijn met tonen van citrus, mango en ananas

Picpoul de Pinet - Languedoc (2023)

Tonen van witte bloemen, citrusvruchten en mineraliteit

Réserve du Petit Bois - Chardonnay - Pays d'Oc (2023)

Vol en romig van smaak met een frisse afdronk

LaCheteau Haut Poitou - Sauvignon Blanc - Loire (2023)

Neus van exotische vruchten, de smaak is levendig en verfrissend met een subtiele mineraliteit

Domaine Klipfel Riesling - Elzas (2023)

Verfrissende citrusaroma's en subtiele florale noten van witte bloemen

Chateau Audacieux Blanc - Languedoc (2023)

Door de korte houtrijping een mooie ronde wijn. Mélange: Roussanne, Vermentino, Marsanne

Domaine de la Villaudière Sancerre - Loire (2022)

Strak droge Sauvignon Blanc. Fris, mineraal en complex

Chablis premier Cru Montmains - Domaine du Chardonnay - Bourgogne (2022)

Frisse droge Chablis met tonen van citrus en mineralen

Pouilly Fuissé 1er Cru "Les Crays" Guerrin et fils - Bourgogne (2022)

Op hout gelagerde elegante chardonnay, krijgt en stenige terroir

Chateau du Tertre Margaux Blanc - Bordeaux (2022)

Sappig, vol en zacht. Mango, witte perzik, beetje peper en mooie zuren. Mélange: Sauvignon Blanc, Viognier, Gros Manseng

Victor Berard Condrieu - Viognier - Rhône (2020)

Tonen van bloemen, mango en perzik. Rijk, fruitig en sappig mond gevoel

Glas Fles

7,50 42,50

11,00 55,00

85,00

Glas Fles

6,00 30,00

6,50 32,50

7,00 35,00

7,00 35,00

7,25 36,00

38,50

38,50

39,50

47,50

55,00

67,50

67,50

72,50

*Alle jaartallen en voorraad onder voorbehoud.
Opzoek naar iets anders? Vraag de bediening naar ons wijnboekje*

Rosé

Petit Baron Rosé - Gascogne (2023)

Levendig en fris. Fruittonen met roodfruit en citrus

Chateau Pigoudet Première - Aix en Provence (2023)

Licht van kleur, rijk van smaak. Echt Provence

Chateau Miraval - Côtes de Provence (2023)

Absolute top rosé uit de Provence. Te verkrijgen als 0,75L of 1,5L

Rouge

Petit Baron Rouge - Gascogne (2022)

Tonen van rood fruit, vanille en specerijen. Mélange: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot

Secret de Lunès - Pinot Noir - Pays d'Oc (2022)

Fruitig met soepele tannines. Sappig rood fruit met rokerige nuances

Domaine Clavel - Côtes Du Rhône (2021)

Krachtig en fruitig. Tonen van bramen, zwarte bessen, specerijen. Mélange: Grenache Noir, Syrah, Marselan

Malbec - Pays d'Oc (2022)

Stevige wijn met robuuste tannines. In de neus violet en rode vruchten

Chateau Audacieux Rouge - Grenache Noir/Syrah - Languedoc (2021)

Hout gerijpte volle, ronde en krachtige wijn

Maison Rigal Les Terres Rouges - Malbec - Cahors (2015)

Aards, rokerig en kruidige tonen. Zwart fruit en een pepertje in de afdrank

Pierrick Harang Le Grand Balthazar GSM2 - Languedoc (2020)

Mineralig, rook, pruimen en kruiden, vol en fluweelzacht. Mélange: Grenache Noir, Syrah, Mourvèdre, Merlot

Domaine de la Villaudiere Sancerre Rouge - Loire (2018)

Expressieve Pinot Noir, rijp kersenfruit, verrassende frisheid het lekkerst licht gekoeld

Chateau La Pensée - Lalande de Pomerol - Bordeaux (2020)

Sappige ronde wijn met tonen van cacao en koffie

Victor Berard Chateauneuf du Pape - Rhône (2022)

Krachtig, kruidig en complex. Zwart fruit zowel in de neus als in de smaak

Chateau La Fortune Margaux Rouge - Bordeaux (2020)

Soepel en in balans, tonen van bessen, cacao, bramen

Glas Fles

6,50 32,50

7,50 37,50

48,50/

97,00

Glas Fles

6,00 30,00

6,50 32,50

6,50 32,50

7,00 35,00

39,50

42,50

45,00

45,00

55,00

65,00

67,50

*Alle jaartallen en voorraad onder voorbehoud.
Opzoek naar iets anders? Vraag de bediening naar ons wijnboekje*