

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, komkommer, mosterdzaad en dille mayonaise

Terrine de foie gras 18,50

Eendenleverterriner, vijgencompote, brioche

Tartare de thon rouge 18,50

Tonijntartaar, appel, selderij, radijs, 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, gefrituurde peterselie

Petite bouillabaisse 16,50

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

Ris de veau 18,50

Gebakken zwezerik, geroosterde bloemkool, morielje roomsaus

Coquilles St. Jacques 18,50

Gebakken coquille, spinazie, linzen, beurre blanc

Gamba's Flambée 19,50

Met cognac geflambeerde gamba's, courgette en kreeften 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

Geay No 3 4,75 la p.

Oester uit Normandië

Gillardeau No 3 4,95 la p.

Oesters van Île d'Oléron

Dégustation d'Huîtres 25,75

2 Fines de Claires, 2 Geay, 2 Gillardeau

Plateau Fruits de Mer

Petit plateau fruits de mer 29,50

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

Plateau fruits de mer Royal 62,50

2 Fines de Claires, 2 Geay, 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	Turbotin a la meunière 31,50
Runderribstuk van de grill voor 2 personen, frites, salade, béarnaisesaus	In zijn geheel gebakken baby tarbot met zeekraal, lamsoren, bosui en braadjus

Entrées Végétariennes

Soupe à l'oignon gratiné au Gruyère	10,50
--	-------

Uiensoep gegratineerd met Gruyère

Tarte tatin de tomate	14,50
------------------------------	-------

Gegratineerd met geitenkaas en balsamicostroop

Artichaut	15,00
------------------	-------

Artisjok gekookt met citroen, vinaigrette

Plats Végétariens

Chou-fleur de Bretagne	19,50
-------------------------------	-------

Gefrituurde bloemkool, gepocheerd ei, béarnaisesaus

Steak de céleri-rave	19,50
-----------------------------	-------

Knolselderij steak, met pepersaus frites en salade

Suppléments

Pain et beurre	3,75
-----------------------	------

Brood en boter

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

Poussin en demi-deuil	25,50
------------------------------	-------

In de oven gebraden piepkuiken met truffel, vergeten groente en truffelsaus

Homard à la Newburg	24,50
----------------------------	-------

Halve of hele kreeft gebakken in dragon, grove mosterd, sherry en tabasco. Met frites en salade 49,00

Filet d'agneau	28,50
-----------------------	-------

Gegrilde lamshaas met bospeen, zeekraal, bosui, aubergine kaviaar en provençaalse jus

Magret de canard	28,50
-------------------------	-------

Gebakken eendenborst met sinaasappel jus, gekonfijte witlof en sinaasappel

Entrecôte au poivre	28,50
----------------------------	-------

Entrecote met pepersaus, frites en salade

Daurade	28,50
----------------	-------

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

Filet de cabillaud	29,50
---------------------------	-------

Gebakken kabeljauwrugfilet, gegrilde prei, amandel, kappertje, gepocheerde oester en paling 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

Camem - Bert 3,95
Hollandse Camambert geitenmelk

Petit Tourtain 3,95
Roodkorst koemelk - Pyreneeën

Bleu des Basques 3,95
Blauwader schapenkaas - Pyreneeën

Crottin de Chavignol 15,00
Lauw warm geitenkaasje uit de Loire, olijfolie, roze peperkorrels en tijm

Desserts

Sgroppino 9,00

Crème brûlée 9,50
Klassieke vanille crème brûlée

Dame blanche 10,50
Vanille ijs, slagroom, chocoladesaus

Tarte Bourdaloue 11,50
Perentaart, lobbige room, karamel, vanille-ijs

Septième ciel 11,50
De zevende hemel; champagne schuim, citroensorbet, roodfruit

Moullaux au Chocolat 11,50
Chocolade taartje, karamel, passievruchtsorbet

Vin de dessert/Sécialités

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

Eriandises

Bonbons 2,35 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 “Lunch”

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

Baguette de merguez

Stokbrood met merguezworst, piperade, harissa en munt mayonaise

15,00

Oeuf benedict

Brioche, zalm of spinazie, gepocheerd ei, bearnaise saus

Spinazie 16,50

Zalm 19,50

Salade canard fumé

Met frambozencoulis, zongedroogde tomaat en pijnboompitjes

18,50

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

Oudhollandse bitterballen met
Dijon mosterd

Croquettes de crevettes 4,25

Garnalenkroketje, Dijon mosterd (la
pièce)

Crottin de Chavignol 15,00

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.

Geay No 3

Oester uit Normandië

4,75 la p.

Gillardeau No 3

Oesters van Île d'Oléron

4,95 la p.

Dégustation d'Huîtres

2 Fines de Claires, 2 Geay, 2 Gillardeau

25,75

Plateau Fruits de Mer

Petit plateau fruits de mer

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

29.50

Plateau fruits de mer Royal

2 Fines de Claires, 2 Geay, 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.

Moussseux

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 (2024)

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

Secret de Lunès - Viognier - Pays d'Oc (2024)

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 (2024)

Strak droge Sauvignon Blanc. Fris, mineraal en complex

Chablis premier Cru Montmains - Domaine du Chardonnay - Bourgogne (2023)

Frisse droge Chablis met tonen van citrus en mineralen

Pouilly Fuissé 1er Cru "Les Crays" Guerrin et fils - Bourgogne (2023)

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

89,50

Glas Fles

6,00 30,00

6,50 32,50

7,00 35,00

7,00 35,00

7,75 38,50

39,50

39,50

40,50

51,50

57,50

67,50

67,50

80,50

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

Rosé

Glas Fles

Domaine la Rouvière - Côtes de Provence (2024)

Licht van kleur, rijk van smaak. Echt Provence

7,90 39,50

Chateau Miraval - Côtes de Provence (2023)

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

48,50/
97,00

Rouge

Glas Fles

Petit Baron Rouge - Gascogne (2022)

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

6,00 30,00

Secret de Lunès - Pinot Noir - Pays d'Oc (2023)

Fruitig met soepele tannines. Sappig rood fruit met rokerige nuances

6,50 32,50

Domaine Clavel - Côtes Du Rhône (2023)

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

6,50 32,50

Malbec - Pays d'Oc (2022)

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

7,00 35,00

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

Hout gerijpte volle, ronde en krachtige wijn

42,50

Maison Rigal Les Terres Rouges - Malbec - Cahors (2022)

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

43,50

Pierrick Harang Le Grand Balthazar GSM2 - Languedoc (2020)

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

47,50

Domaine de la Villaudiere Sancerre Rouge - Loire (2022)

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

47,50

Chateau La Pensée - Lalande de Pomerol - Bordeaux (2021)

Sappige ronde wijn met tonen van cacao en koffie

55,00

Victor Berard Chateauneuf du Pape - Rhône (2023)

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

65,00

Chateau La Fortune Margaux Rouge - Bordeaux (2020)

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

67,50

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