

Spécialités

Salade Riche

Coquille, kreeft, eendenleverkrullen,
kreeftenmayonaise
27,50

Bouillabaisse

Rijk gevulde vissoep met schaal- en
schelpdieren, rouille, Gruyère en croutons
27,50

Turbotin à la meunière

In roomboter gesmoorde baby tarbot met
spinazie en gebakken aardappelen en braadjus
31,50

Fondue Savoyarde

Franse kaasfondue met charcuterie (vanaf 2
personen)
27,50 p.p

Côte de Bœuf 2 personnes (850gr)

Dry-aged runderribstuk van de grill voor 2
personen, frites, salade, béarnaisesaus
69,50

Fruits de Mer

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

Petit plateau de fruits de mer

2 Fines de Claires, 2 Geay, 2 Gillardeau,
mosselen, kokkels
29,50

Plateau de fruits de mer Royal

2 Fines de Claires, 2 Geay, 2 Gillardeau, grote
garnalen, halve kreeft, krabsalade,
langoustine, mosselen, kokkels
62,50

Menu du Jour

Dagelijks wisselend 3 gangen keuze menu

44,50

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

Entrées

Tarte Tatin de tomate **V** 14,50
Gegratineerd met geitenkaas en balsamicostroop

Charcuterie 14,50
Selectie van vleeswaren, paté, rillettes

Croûte au fromage **V** 14,50
Zuurdesem, witte wijn, knoflook, Raclette, Comté, Beaufort

Velouté forestier **V** 15,00
Romige bospaddenstoelensoep met truffel

Cocktail de crabe 17,50
Met avocado, bosui en grapefruit

Saumon fumé 17,50
Blini met gerookte zalm, komkommer, mosterdzaad en dillemayonaise

Canard fumé 17,50
Gerookte eendenborst, brioche, portstroop, geitenkaas en walnoot

Terrine de foie gras 18,50
Eendenleverterrine, vijgencompote, brioche

Anguille fumée 18,50
Gerookte paling, brioche, crème fraîche, peterselie, haringkaviaar, bieslook

Ris de veau 18,50
Gebakken zwezerik, parelgort, morille roomsaus

Coquilles Saint-Jacques 18,50
Gebakken coquilles, spitskool, venkelzaad, beurre blanc met kerrie

Escargots 10,50 Six
Slakken in kruiden-knoflookboter 19,00 Douze

Gambas Flambées 19,50
Geflambeerde gamba's, courgette en kreeften beurre blanc

Homard à la Newburg 24,50
Halve kreeft gebakken in dragon, grove mosterd, sherry en tabasco. Met salade en brood

Plats

Champignons au vin **V** 19,50
Paddenstoelen, pastinaak en rode wijn. Geserveerd met brood

Steak de céleri-rave **V** 19,50
Knolselderij steak, met pepersaus frites en salade

Steak tartare 175 grammes 24,50
Om zelf aan te maken met frites en salade

Poussin demi-deuil 25,50
In de oven gebraden piepkuiken met truffel, vergeten groente en truffelsaus

Confit de canard 25,50
Gekonfijte eendenbout, zuurkool, aardappelmousseline en eendenjus

Ragoût de bœuf 28,50
Runderstoofvlees met cornichons, stoofpeer en aardappelmousseline

Entrecôte au poivre 28,50
Entrecote met pepersaus, frites en salade

Daurade 28,50
Hele dorade met ratatouille en antiboise

Pêche du jour Dagprijs
Dagvangst geserveerd met knolselderij, wilde spinazie en Parmezaan beurre blanc

Suppléments

Pain et beurre 3,75
Brood en boter

Gratin Dauphinois 5,50
Aardappelgratin

Salade verte 5,50
Groene salade

Chou-fleur de Bretagne 7,50
Gefrituurde bloemkool, bearnaisesaus

Frites mayonnaise 5,95

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

V= Vegetarisch

Desserts

Scroppino 9,00

Crème brûlée 9,50
Klassieke vanille crème brûlée

Dame blanche 10,50
Vanille-ijs, slagroom, chocoladesaus

Poire Belle-Hélène 10,50
Stoofpeer, chocoladesaus, vanille-ijs en slagroom

Crêpes Suzette 11,50
Flensjes met sinaasappelsaus en vanille-ijs

Moelleux au Chocolat 11,50
Chocoladetaartje, karamel, passievruchtsorbet

Plateau de Fromages 15.00
Selectie van Franse kazen

Foie gras poêlé, pomme Granny Smith 17,50
Gebakken eendenlever met Granny Smith appel, bierkaramel en kaneel

Vin de dessert/Specialités

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

Pineau des Charentes 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 andere gewenste likeur

Espresso Martini 11,50
Kahlua, vodka, espresso

Eriandises

Bonbons 2,35 la p.
Van lokale chocolatier Smit's Delicious

Macarons 1,50 la p.

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

Déjeuner “Lunch”

Croque-monsieur Brioche met bechamelsaus, boerenham en gruyère	12,50
Baguette à la merguez Stokbrood met mergue-zworst, piperade, harissa en muntmayonaise	15,00
Steak tartare Steak tartare aangemaakt met truffelmayonaise, geserveerd met brioche	15,00
Petite bouillabaisse Rijk gevulde vissoep met schaal- en schelpdieren, rouille, Gruyère en croutons	16,50
Salade canard fumé Met portstroop, geitenkaas en pijnboompitjes	18,50
Omelette à la truffe Truffelomelet, salade, brioche	18,50
Salade Niçoise Verse tonijn van de grill, ansjovis, klassieke garnituur, mosterd vinaigrette	19,50
Salade Riche Coquille, kreeft, eendenleverkrullen, kreeftenmayonaise	27,50

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

Pétillant

Glas Fles

Arthur Metz Brut Prestige - Elzas

7,50 42,50

Een sprankelende Cremant, betovert met een verkwikkende fruitige smaak

Gerin et Fils Champagne Tradition Brut - Champagne

11,00 55,00

Een betoverende Champagne met een verfijnde elegantie en levendige fruitige smaak

Veuve Clicquot Brut - Champagne

89,50

Gevaarlijke verleider, absolute top Champagne

Blanc

Gascogne

Glas Fles

Domaine Guillaman - Sauvignon Blanc/Colombard (2024)

6,00 30,00

Levendige en frisse smaak, aromatisch, fruitige, zachte en niet té droge witte wijn, met opwekkende zuren na.

Petit Baron Blanc - Sauvignon Blanc/Sémillion (2024)

7,00 35,00

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

Languedoc

Glas Fles

Secret de Lunès - Viognier (2024)

6,50 32,50

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

Cave de l'Ormarine - Picpoul de Pinet (2024)

7,00 35,00

Tonen van witte bloemen, citrusvruchten en mineraliteit

Réserve du Petit Bois - Chardonnay (2024)

7,75 38,50

Vol en romig van smaak met een frisse afdronk

Chateau Audacieux Blanc - Roussanne, Rolle, Marsanne (2023)

40,50

Door de korte houtrijping een mooie ronde wijn

Château de Gaure - Limoux aop Organic - Chardonnay/Chenin Blanc (2022)

44,50

Aroma's van geroosterde amandelen, gedroogd fruit met een mineraliteit in de afdronk die de wijn frisheid geeft.

Loire

Fles

Henri Bourgeois 'Petit Bourgeoise' - Sauvignon Blanc (2023)

40,50

In de neus peer en perzik. Smaakvol, sappig en open, fijn fruit, goede zuren, pittig, mooi droog.

Pouilly-Fumé - Domaine Francis Blanchet (2024)

47,50

Een frisse, spatzuivere Pouilly-Fumé. Prachtige Sauvignon met bouquet van minarelen en rook

Sancerre - Domaine de la Villaudière (2023)

51,50

Strak droge Sauvignon Blanc. Fris, mineraal en complex

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

Bourgogne

Fles

Chablis 1er Cru Montmains - Domaine du Chardonnay (2023)

57,50

Frisse droge Chablis met tonen van citrus en mineralen

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

67,50

Op hout gelagerde elegante chardonnay, krijgt en stenige terroir

Saint-Aubin 1er Cru - Domaine Sylvain Langoureau (2023)

69,50

Fris en zacht met tonen van citrus, peer, gele appel, prachtig hintje perzik en een subtiele hint vanille

Bordeaux

Fles

Margaux Blanc - Chateau du Tertre (2022)

65,00

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

Rhône

Fles

Châteauneuf-du-Pape Blanc 'Le Miocène' - Domaine Grand Veneur (2023)

62,50

Rijke en complexe smaak met tonen van honing, perzik, vanille en een lange, elegante afdronk

Condrieu - Victor Berard - Viognier (2020)

79,50

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

Monde

Glas Fles

Poggio della Faine Bianco - Chardonnay - Italië (2023)

8,50 42,50

Licht gele chardonnay, zachte aroma's van vanille en exotisch fruit

Dreissigacker - Riesling Organic - Duitsland (2024)

43,50

Aroma's van groene appel, citroen, limoen en een vleugje sinasappel bloesem, perzik en granaatappel.

Francis Ford Coppola 'Diamond Collection' - Chardonnay - USA (2023)

47,50

Citrusfruit, vanille, rokerig soepel, beetje vet en boter, top Chardonnay

Antinori Guado al Tasso - Vermentino - Italië (2024)

52,50

Aroma's van citroen, abrikoos, kruisbes en gele perzik met een hint van amandel en vuursteen. De smaak heeft een licht strakke structuur met een frisse, zachte afdronk.

*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)

7,90 39,50

Licht van kleur, rijk van smaak. Echt Provence

Chateau Miraval - Côtes de Provence (2024)

52,50/

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

105,00

Rouge

Gascogne

Glas Fles

Petit Baron Rouge - Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot (2022)

6,00 30,00

Tonen van rood fruit, vanille en specerijen

Languedoc

Glas Fles

Secret de Lunès - Pinot Noir (2024)

6,50 32,50

Fruitig met soepele tannines. Sappig rood fruit met rokerige nuances

Luc Pirlet 'Terroirs' - Malbec (2023)

7,00 35,00

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

Chateau Audacieux Rouge - Grenache Noir/Syrah (2021)

42,50

Hout gerijpte volle, ronde en krachtige wijn

Pierrick Harang 'Le Grand Balthazar' - GSM2 (2020)

47,50

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

Rhône

Glas Fles

Domaine Clavel - Grenache Noir, Syrah, Marselan (2024)

6,50 32,50

Krachtig en fruitig. Tonen van bramen, zwarte bessen, specerijen

Chateauneuf-du-Pape Rouge - Victor Berard (2023)

65,00

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

Loire

Fles

Sancerre Rouge - Domaine de la Villaudiere - Pinot Noir (2020)

47,50

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

Cahors

Fles

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

43,50

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

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

Bordeaux

Fles

Lalande de Pomerol - Chateau La Pensée (2021)

52,50

Sappige ronde wijn met tonen van cacao en koffie

Chateau Clarke - Baron Edmond de Rothschild (2018)

57,50

Aroma's van zwarte kersen, cassis en bosbessen met een hint van eiken hout. De smaak heeft een sappige, licht drogende structuur met een volle, fruitige afdronk.

Margaux Rouge - Chateau La Fortune (2020)

65,00

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

Pauillac - Chateau Lacoste Borie (2020)

67,50

Aroma's van zwart fruit in de neus. De aanzet is zeer aromatisch, het midden palet is zeer evenwichtig en de afdronk heeft een heldere frisheid.

Bourgogne

Fles

Coteaux Bourguignons Rouge - Vincent Bouzereau (2020)

45,50

Dit is een fruitige, sappige rode Bourgogne. Très Pinot Noir!

Santenay 1er Cru - Les Héritiers Saint-Genys (2020)

77,50

Vers roodfruit, iets pittigs en een prachtige afdronk met lichte tannines

Aloxe-Corton aoc 1er Cru - Pascal Clemant (2018)

82,50

Aroma's van specerijen en blauwe pruimen, krachtige aanzet met fraaie tannine structuur, mooie balans en diepte.

Monde

Glas Fles

Poggio della Faine Rosso - Sangiovese - Italië (2023)

8,50 42,50

Robijnrood, evenwichtig, kersen en een vleugje tabak

Antinori Pèppoli Chianti Classico - Italië (2023)

48,50

Aroma's van rode kers, pruim, cederhout en cacao. Licht strakke structuur met ronde tannines

Francis Ford Coppola 'Directors Cut' - Zinfandel - USA (2023)

56,50

Mooie zwoele geur met veel peper, kersen en vanille. Intense toch soepele wijn

Chateau Musar- Cabernet Sauvignon - Libanon (2018)

69,50

Warm fruit, vijgen en een vleugje oosterse kruiden. Fluweel zachte tannines met een lange afdronk

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

Apéro

Friture d'éperlans 7,50
Gefrituurde spiering met
citroenmayonaise

Bitterbal Hollandaise 8,50
Bitterballen met Dijon mosterd (8 stuks)

Croquettes de crevettes 4,25
Garnalenkroketje, citroenmayonaise
(la pièce)

Croquettes à la truffe 14,00
Truffel kroketjes, truffelmayonaise
(4 stuks)

Charcuterie 14,50
Selectie van vleeswaren, paté, rillettes

Plateau de fromages 15.00
Selectie van Franse 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 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 de Fruits de Mer

Petit plateau de fruits de mer 29.50
2 Fines de Claires, 2 Geay, 2 Gillardeau,
mosselen, kokkels

Plateau de 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.