

Entrées

Croquettes de crevettes la piece	4,00
Garnalenkroketje per stuk, citroenmayonaise	
Soupe à l'oignon gratiné au Gruyère	10,50 V
Uiensoep gegratineerd met Gruyère	
Escargots	10,50 Six
Slakken in kruiden-knoflookboter	
	19,00 Douze
Tarte Tatin de tomate	14,50 V
Gegratineerd met geitenkaas en balsamicostroop	
Charcuterie	14,50
Selectie van vleeswaren, paté, rillettes	
Croûte au fromage	14,50 V
Zuurdesem, witte wijn, knoflook, Raclette, Comté, Beaufort	
Cocktail de crevettes	15,50
Noorse garnalen cocktail, grapefruit, little gem	
Saumon fumé	17,50
Blini met gerookte zalm, komkommer, mosterdzaad en dillemayonaise	
Foie gras poêlé	17,50
Gebakken eendenlever met Granny Smith appel, bierkaramel en kaneel	
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	
Coquilles Saint-Jacques	18,50
Gebakken coquilles, spitskool, venkelzaad, beurre blanc met kerrie	
Gambas Flambées	18,50
Geflambeerde gamba's, courgette en kreeften beurre blanc	
Ris de veau	19,50
Gebakken zwezerik, parelgort, morille roomsaus	

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 au poivre	24,50
Bavette met pepersaus, frites en salade	
Épaule d'agneau confite	24,50
Langzaam gegaarde lamsschouder, aardappelmousseline, saus vert en lamsjus	
Steak tartare 175 grammes	24,50
Om zelf aan te maken met frites en salade	
Magret de canard	24,50
Gebakken eendenborst, bospeen, pistache, aardappelmousseline en eendenjus	
Moules frites	25,50
Mosselen, frites, sauzen, salade	
Poussin	25,50
In de oven gebraden piepkuiken met truffel, vergeten groente en truffelsaus	
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	5,95
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

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

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
4,25 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

Wisselend 3 gangen menu

44,50

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

Desserts

Scroppino 9,00

Crème brûlée 9,00
Klassieke vanille crème brûlée

Dame blanche 9,50
Vanille-ijs, slagroom, chocoladesaus

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

Mousse au chocolat 11,50
Chocolade mousse, frambozen coulis

Fiadone 12,50
Corsicaanse cheesecake van geitenkaas, gezouten karamel, sinaasappelsorbet

Plateau de fromages 15.00
Selectie van Franse kazen

Vin de dessert/Spécialités

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

Friandises

Bonbons 2,25 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
Tarte flambée alsacienne Flammkuchen, spek, Gruyère, crème fraîche, witte ui en tijm	15,00
Baguette à la merguez Stokbrood met merguezworst, 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, bevoert 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

Blanc

Gascogne

Glas Fles

Domaine Guillaman - Sauvignon Blanc/Colombard (2025)

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)

7,50 37,50

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)

48,50

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)

58,50

Frisse droge Chablis met tonen van citrus en mineralen

Pouilly Fuissé 1er Cru 'Les Crays' - Guerrin et fils (2024)

67,50

Op hout gelagerde elegante chardonnay, krijgt en stenige terroir

Saint-Aubin 1er Cru - Domaine Sylvain Langoureau (2024)

77,50

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 (2024)

62,50

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

Condrieu - Victor Berard - Viognier (2022)

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)

48,50/

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

97,00

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

Paul Jaboulet Aîné - Syrah (2024)

7,00 35,00

Stevige structuur met volle afdronk. In de neus viooltjes, cederhout 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)

7,50 37,50

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 (2020)

59,50

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 (2021)

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)

81,50

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 (2024)

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 4,00

Garnalenkroketje per stuk,
citroenmayonaise

Croquettes à la truffe 4,00

Truffel kroketjes per stuk,
truffelmayonaise

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

Oesters uit Normandië

3,75 la p.

Geay No 3

Oester uit Normandië

4,25 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 de Fruits de Mer

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

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