

Fruits de Mer

Huîtres

Fines de Claires No 3

Oesters uit Normandië

3,75 la p.

Geay No 3

Oesters uit Utah Beach - 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 Fruits de Mer

Petit plateau de fruits de mer

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

32,50

Plateau de fruits de mer Royal

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

65,00

Nos Tartares

Te bestellen als voorgerecht (80g) en als hoofdgerecht (175 g)

Standaard geserveerd met brood

	Entrée	Plat
Tartare de bœuf	15,00	24,50
Klassieke tartaar met truffel mayonaise		
Tartare de saumon	17,50	27,50
Zalm tartaar met citroen mayonaise		
Tartare de thon	18,50	28,50
Tonijn tartaar, gember en limoen		

Plats Spécialités

Salade Riche

Coquille, kreeft, eendenleverkrullen, kreeftenmayonaise

27,50

Bouillabaisse

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

28,50

Homard gratiné

Met knoflook, tomaat, room en Parmezaanse kaas gegratineerde kreeft

Halve

24,50

Hele

49,00

Côte de Bœuf 2 personnes (850gr)

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

72,50

Entrées Froides

Pâté de Campagne 14,50

Boerenpaté, augurk, zilverui, mosterd

Charcuterie 15,50

Selectie van vleeswaren, paté, rillettes

Bouquet de crevettes 16,50

Grote Roze garnalen cocktailsaus, citroen

Terrine de foie gras 18,50

Eendenleverterrine, vijgencompote, brioche

Anguille fumée 19,50

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

Entrées Chaudes

Croquettes de crevettes la pièce 3,85

Garnalenkroketje per stuk, citroenmayonaise

Soupe à l'oignon gratiné 10,50 **V**

Uiensoep gegratineerd met Gruyère

Escargots 10,50 six

Slakken in kruiden-knoflookboter

Tarte Tatin de tomate 15,00 **V**

Gegratineerd met geitenkaas en balsamicostroop

Coquilles Saint-Jacques 19,50

Gebakken coquilles, zeegroenten, beurre blanc met kerrie

Menu du Jour

Wisselend 3 gangen menu

49,50

Plats

Steak de céleri-rave 19,50 **V**

Knolselderij steak, met pepersaus frites en salade

Magret de canard 26,50

Eendenborst, gekarameliseerde witlof

Poussin 26,50

In de oven gebraden piepkuiken, gebakken aardappel, jus met salie en citroen

Moules frites 26,50

Mosselen, frites, sauzen, salade

Loup de mer 27,50

Gebakken zeebaars, groene asperges, antiboise

Entrecôte au poivre 28,50

Van de grill met pepersaus, frites en salade

Côtes d'agneau 28,50

Rosé gebraden lamsrib, gegrilde aubergine, jus met tijm en knoflook

Gambas Flambées 28,50

Geflambeerde gamba's, courgette, pittige cognac-roomsaus

Ris de veau 32,50

Gebakken zwezerik, paddenstoelen, morille roomsaus

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

Enfants (tot 12 jaar)

Demi Poussin 14,50

Half piepkuiken, 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

Epoise 3,95
Krachtig en romig - Bourgogne

Reblochon 3,95
Zacht en nootachtige- Savoie

Comté 3,95
Gerijpt en vol - Jura gebergte

Saint Agur 3,95
Blauwader, romig en pittig - Auvergne

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

Desserts

Scroppino 9,00
Citroensorbet, vodka, cremant

Crème brûlée 9,50
Klassieke vanille crème brûlée

Dame blanche 10,00
Vanille-ijs, slagroom, chocoladesaus

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

Mousse au chocolat 11,50
Chocolade mousse, karamel, zeezout

Fraises Romanoff 12,50
Aardbeien, saus met room, sinaasappel, Anisette, groenepeperkorrels

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 ander gewenste likeur

Espresso Martini 11,50
Khalua, vodka, espresso

Friandises

Bonbons 2,25 la p.
Van lokale chocolatier Smit's Delicious, per stuk

Macarons 1,75 la p.
Per stuk

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	15,50
Baguette à la merguez Stokbrood met merguezworst, piperade, harissa en muntmayonaise	16,50
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
Oeufs Norvégiens Gepocheerde eieren, gerookte zalm, brioche, hollandaise saus	19,50
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

Een sprankelende Cremant, bevoert met een verkwikkende fruitige smaak

7,50 42,50

Gerin et Fils Champagne Tradition Brut - Champagne

Een betoverende Champagne met een verfijnde elegantie en levendige fruitige smaak

11,00 55,00

Blanc

Gascogne

Glas Fles

Domaine Guillaman - Sauvignon Blanc/Colombard (2025)

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

6,00 30,00

Petit Baron Blanc - Sauvignon Blanc/Sémillion (2024)

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

7,00 35,00

Languedoc

Glas Fles

Secret de Lunès - Viognier (2024)

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

6,50 32,50

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

Tonen van witte bloemen, citrusvruchten en mineraliteit

7,50 37,50

Réserve du Petit Bois - Chardonnay (2025)

Vol en romig van smaak met een frisse afdronk

7,90 39,50

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

Door de korte houtrijping een mooie ronde wijn

40,50

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

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

44,50

Loire

Fles

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

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

40,50

Pouilly-Fumé - Henri Bourgeoise (2024)

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

49,50

Sancerre - Domaine de la Villaudière (2023)

Strak droge Sauvignon Blanc. Fris, mineraal en complex

51,50

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

Bourgogne

Fles

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

59,50

Frisse droge Chablis met tonen van citrus en mineralen

Saint-Aubin - Domaine Sylvain Langoureau (2024)

65,50

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

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

67,50

Op hout gelagerde elegante chardonnay, krijgt en stenige terroir

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 mondgevoel

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 sinaasappel 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.
Op zoek naar iets anders? Vraag de bediening naar ons wijnboekje*

Rosé

Glas Fles

Domaine la Rouvière - Côtes de Provence (2025)

7,50 37,50

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)

7,00 35,00

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

Château de Haute - Serre Lucter - Malbec (2022)

43,50

Pure Malbec, fris bosfruit, mooi in balans

*Alle jaartallen en voorraad onder voorbehoud.
Op zoek 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

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.
Op zoek 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 3,85
Garnalenkroketje per stuk, citroenmayonaise

Croquettes à la truffe 3.00
Truffel kroketjes per stuk, truffelmayonaise

Plateau de fromages 17,50
Selectie van Franse kazen

Rillettes de canard 15,00
Rillettes van eend, mosterd, cornichons

Charcuterie 15,50
Selectie van vleeswaren, paté, rillettes

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 4,25 la p.
Oesters uit Utah Beach - 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 de fruits de mer 32,50
2 Fines de Claires, 2 Geay, 2 Gillardeau, mosselen, crevettes

Plateau de fruits de mer Royal 65,00
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.