
Entrées

Koude voorgerechten

Melon d'eau marinée	
Gemarineerde watermeloen, met geitenkaas, pistache en krokant van honing	€ 13,00
Saumon cru et crevette	
Rauwe zalm, avocado en gefrituurde gamba	€ 15,00
Côte de veau	
Zacht gegaarde kalfsribeye met een bitterbal van piccalilly	€ 15,00
Steak tartare classic	
Steak tartaar met sjalot, augurk, ei en zilverui	€ 16,00
Demi-douzaine d'huîtres (Fines de Claires)	
Rauwe oesters met frambozenvinaigrette en citroen	€ 19,50

<i>Warme voorgerechten</i>	
Potage de oignon	
Uiensoep met spekjes en crouton met gesmolten kaas	€ 9,00
Escargots et beurre de Paris	
Half dozijn slakken in kruidenboter	€ 12,50
Moules frites	
In pikante kruidenolie gebakken mosselen	€ 12,50
Poitrine de porc avec anguille fumée et crème de panais	
Krokant gebakken buikspek met gerookte paling en pastinaakcrème	€ 18,00
Coquille gratinée	
In de schelp gegratineerde coquille met Hollandse garnalen en kaassaus	€ 17,50
Demi-douzaine d'huîtres gratinées	
Half dozijn gegratineerde oesters	€ 21,00

Plats

Champignons frits au Roquefort	
Gefrituurde champignons gevuld met Roquefort en gegrilde aubergine, courgette en gepofte paprika	€ 25,00
Thon à la provençale	
Rosé gegrilde tonijn met citroenboter, tomaat, aubergine en olijven	€ 27,50

Aile de raie frite	
Gebakken rog vleugel met kappertjes, peterselie en citroen	€ 29,50
Sole à la meunière ± 550 gr	
In roomboter gebakken noordzeetong	€ 49,00
Poussin rôti	
Gebraden piepkuiken met appelcompote en sinaasappeljus	€ 27,50
Ris de veau	
Kokant gebakken zwezerik met uiencompote en Marsala jus	€ 32,00
Trio d'agneaux	
Trio van lam (rack, filet en stoof) met jus van tijm en honing	€ 33,00
Tournedos avec sauce	
Gebakken rundertournedos met saus naar keuze	€ 34,00
Chateaubriand	
Gebakken ossenhaas voor 2 personen met saus naar keuze	€ 69,00
Sauzen: Pepersaus, Roquefortsaus, Stroganoffsaus	

Aile de raie frite
Gebakken rog vleugel met kappertjes, peterselie
en citroen € 29,50

Sole à la meunière ± 550 gr	
In roomboter gebakken noordzeetong	€ 49,00

Sole à la meunière ± 550 gr	
In roomboter gebakken noordzeetong	€ 49,00

Poussin rôti	
Gebraden piepkuiken met appelcompote en sinaasappeljus	€ 27,50

Poussin rôti	
Gebraden piepkuiken met appelcompote en sinaasappeljus	€ 27,50

Ris de veau	
Kokant gebakken zwezerik met uiencompote en Marsala jus	€ 32,00

Ris de veau	
Kokant gebakken zwezerik met uiencompote en Marsala jus	€ 32,00

Trio d'agneaux
Trio van lam (rack, filet en stoof) met jus
van tijm en honing

€ 33,00

Trio d'agneaux
Trio van lam (rack, filet en stoof) met jus
van tijm en honing

€ 33,00

Tournedos avec sauce	
Gebakken rundertournedos met saus naar keuze	€ 34,00

Tournedos avec sauce	
Gebakken rundertournedos met saus naar keuze	€ 34,00

Chateaubriand	
Gebakken ossenhaas voor 2 personen met saus naar keuze	€ 69,00

Chateaubriand	
Gebakken ossenhaas voor 2 personen met saus naar keuze	€ 69,00

Sauzen: Peppersaus, Roquefortsaus, Stroganoffsaus

Desserts

Dame Blanche	
Vanille-ijs met chocoladesaus en slagroom	€ 9,00

Dame Blanche	
Vanille-ijs met chocoladesaus en slagroom	€ 9,00

Crêpe Suzette	
Warme flensjes met vanille-ijs en sinaasappelsaus	€ 10,00

Crêpe Suzette	
Warme flensjes met vanille-ijs en sinaasappelsaus	€ 10,00

Glace à la vanille aux fraises	
Aardbeien met vanille-ijs en witte chocoladeschuim	€ 10,00

Glace à la vanille aux fraises	
Aardbeien met vanille-ijs en witte chocoladeschuim	€ 10,00

Crème brûlée avec sorbet glacé	
Crème brûlée met rood fruit en chocolade sorbetijs	€ 10,00

Crème brûlée avec sorbet glacé	
Crème brûlée met rood fruit en chocolade sorbetijs	€ 10,00

Café Gourmande	
Koffie met diverse lekkernijen	€ 11,00

Café Gourmande	
Koffie met diverse lekkernijen	€ 11,00

Fromage	
Selectie van onze kazen met notenbrood en marmelade	€ 14,00

Fromage	
Selectie van onze kazen met notenbrood en marmelade	€ 14,00

Al onze gerechten kunnen sporen van allergenen bevatten.
Vraagt u om meer informatie als dit nodig is, dan kunnen
wij er rekening mee houden.