

FINES DE CLAIRES (PER STUK)	3,50
<i>Petit Chablis Domaine Charly Nicolle, 2013, Frankrijk</i>	7,25
VISSOEP, ROUILLE, CROUTONS & GRUYERE	9,50
<i>Sentinelle de Massiac, Minervois, 2015, Frankrijk</i>	5,75
TERRINE VAN EENDENLEVER, EENDENBORST, LARDO, UIENCOMPOTE & BALSAMICO	13,50
<i>Mosel, 'vom Roten Schiefer', Paulinshof, 2013, Duitsland</i>	7,50
CAPONATA MET BURRATA & MOUSSE VAN JALAPEÑO	9,50
<i>Vin de Pays de terroir Landais 'Sables Fauves', 2016, Frankrijk</i>	5,75
PADDENSTOELEN, GEPOCHEERD EI, GEROOKTE BIET & BEURRE ROUGE	9,50
<i>AOC Languedoc, terret, Mas Saint Laurent, 2015, Frankrijk</i>	6,50
OCTOPUS MET KRIELTJES, WITTE BONEN EN GRAPEFRUIT	11,50
<i>AOC Picpoul de Pinet, Mas Saint Laurent, 2015, Frankrijk</i>	6,75
STEAK TARTAAR (OOK ALS VOORGERECHT MET CROUTONS & LITTLE GEM)	12,50 / 18,50
<i>Côtes du Rhône, Domaine Elodie Balme, 2016, Frankrijk</i>	8,00
SCHOL, GEPOFTE BLOEMKOOL, MOSSELEN, ZEEKRAAL	22,50
<i>Sicilia D.O.C., Barbazzale, Castiglione di Sicilia, Cottanera, 2015, Italië</i>	8,00
COQ AU VIN MET AARDAPPELPUREE	17,00
<i>Abdij Notre-Dame d'Orval, Trappisten bier</i>	5,75
BAVETTE MET YORKSHIRE PUDDING, WITLOF & BORDELAISESAUS	22,50
<i>Côtes du Rhône, Domaine Elodie Balme, 2016, Frankrijk</i>	8,00
FRIET	4,00
KROPSLA	3,50
BROOD MET BOTER	2,50

FINES DE CLAIRES (A PIECE)	3,50
<i>Petit Chablis Domaine Charly Nicolle, 2013, France</i>	7,25
FISH SOUP, ROUILLE & CROUTONS	9,50
<i>Sentinelle de Massiac, Minervois, 2015, France</i>	5,75
TERRINE OF DUCK LIVER, DUCK BREAST, LARD, ONION COMPOTE & BALSAMICO	13.50
<i>Mosel, 'vom Roten Schiefer', Paulinshof, 2013, Germany</i>	7,50
CAPONATA WITH BURRATA & JALAPEÑO	9,50
<i>Vin de Pays de terroir Landais 'Sables Fauves', 2016, France</i>	5,75
MUSHROOMS, POACHED EGG, SMOKED BEETROOT & BEURRE ROUGE	9,50
<i>AOC Languedoc, terret, Mas Saint Laurent, 2015, France</i>	6,50
OCTOPUS, WHITE BEANS, SMALL POTATO AND GRAPFRUIT	11,50
<i>AOC Picpoul de Pinet, Mas Saint Laurent, 2015, France</i>	6,75
STEAK TARTARE (ALSO AS STARTER WITH CROUTONS, LITTLE GEM)	12,50 / 18,50
<i>Côtes du Rhône, Domaine Elodie Balme, 2016, France</i>	8,00
PLAICE, ROASTED CAULIFLOWER, MUSSELS, SAMPHIRE	22,50
<i>Sicilia D.O.C., Barbazzale, Castiglione di Sicilia, Cottanera, 2015, Italy</i>	8,00
COQ AU VIN WITH MASHED POTATO	17,00
<i>Abbaye Notre-Dame d'Orval, Trappist beer</i>	5,75
BAVETTE WITH YORKSHIRE PUDDING, CHICORY & BORDELAISE SAUCE	22,50
<i>Côtes du Rhône, Domaine Elodie Balme, 2016, France</i>	8,00
FRENCH FRIES	4,00
GREEN SALAD	3,50
BREAD WITH BUTTER	2,50