

FINES DE CLAIRES (PER STUK)	3,00
<i>AOC Languedoc, Mas Saint Laurent, 2015, Frankrijk</i>	6,50
VISSOEP, ROUILLE, CROUTONS	8,50
<i>Vin de France, Domaine de Taverna, Cévennes, 2014 Frankrijk</i>	3,75
KREEFT	12,50
<i>Bairrada D.O.C., 'FP', Filipa Pato, 2015, Portugal</i>	7,00
ESCARGOTS MET MERGPIJP EN SPITSKOOL	10,50
<i>Vin de France, Marinot Verdun Les Quatre Fils Aymon, 2014, Frankrijk</i>	3,75
COQUILLE MET BLOEDWORST EN BEURRE NOISETTE	10,50
<i>Mosel, 'vom Roten Schiefer', Paulinshof, 2013, Duitsland</i>	7,50
PANZANELLA MET BURRATA, SNIJBONEN, GEPOFTE PAPRIKA EN MOUSSE VAN JALAPEÑO	8,50 / 17,50
<i>Vin de France, 'Le Temps des Gitans', 2015, Frankrijk</i>	6,50
STEAK TARTAAR (OOK ALS VOORGERECHT MET CROUTONS EN LITTLE GEM)	12,50 / 18,00
<i>Touraine aoc, Francois Chidaine, 2010, Frankrijk</i>	6,50
TARBOT MET POMPOEN, PASTINAAK EN BOTERSAUS MET SAFRAAN	20,50
<i>AOC Macon Solutré Pouilly, Domaine Cheveau, 2015, Frankrijk</i>	fles 38,00
GORT, CHIOGGIA BIET, BLAUWE KAAS, SHIITAKE, OESTERZWAM	19,50
<i>Petit Chablis Domaine Charly Nicolle, 2013, Frankrijk</i>	7,25
EENDENBORST, BITTERBAL VAN EEND, BUIKSPEK, ZUURKOOL	22,50
<i>Saumur Champigny, Château de Villeneuve, Vieilles, 2011, Frankrijk</i>	fles 43,00
OSSENHAAS, MET OSSENSTAART, LINZEN, CANTHARELLEN EN BORDELAISE	22,50
<i>Faugères AOC, Clos Fantine, 2013, Frankrijk</i>	7,00
EXTRA FRIET	4,00
EXTRA SLA	3,50

FINES DE CLAIRES (A PIECE)		3,00
<i>AOC Languedoc, Mas Saint Laurent, 2015, France</i>		6,50
FISH SOUP, ROUILLE AND CROUTONS		8,50
<i>Vin de France, Domaine de Taverna, Cévennes, 2014 France</i>		3,75
LOBSTER		12,50
<i>Bairrada D.O.C., 'FP', Filipa Pato, 2015, Portugal</i>		7,00
ESCARGOTS WITH MARROWBONE AND OXHEART CABBAGE		10,50
<i>Vin de France, Marinot Verdun Les Quatre Fils Aymon, 2014, France</i>		3,75
SCALLOP WITH BLACK PUDDING AND BEURRE NOISETTE		10,50
<i>Mosel, 'vom Roten Schiefer', Paulinshof, 2013, Germany</i>		7,50
PANZANELLA WITH BURRATA, FLAT BEANS, ROASTED PEPPERS AND MOUSSE OF JALAPEÑO		8,50 / 17,50
<i>Vin de France, 'Le Temps des Gitans', 2015, France</i>		6,50
STEAK TARTARE (ALSO AS STARTER WITH CROUTONS, LITTLE GEM)		12,50 / 18,00
<i>Touraine aoc, francois chidaine, 2010, France</i>		6,50
TURBOT, PUMPKIN, PARSNIP, SAFFRON		20,50
<i>AOC Macon Solutré Pouilly, Domaine Cheveau, 2015, France</i>	<i>fles</i>	38,00
PEARL BARLEY, SHIITAKE, OYSTER MUSHROOM, BLUE CHEESE,		19,50
<i>Petit Chablis Domaine Charly Nicolle, 2013, France</i>		7,25
BREAST OF DUCK, RILLETE OF DUCK, PORK BELLY, SAUERKRAUT		22,50
<i>Saumur Champigny, Château de Villeneuve, Vieilles, 2011, France</i>	<i>fles</i>	43,00
TENDERLOIN, OXTAIL, LENTILS, CHANTERELLE, AND BORDELAISE		22,50
<i>Faugères AOC, Clos Fantine, 2013, France</i>		7,00
EXTRA FRENCH FRIES		4,00
EXTRA GREEN SALAD		3,50