

<b>FINES DE CLAIRES (PER STUK)</b>	<b>3,50</b>
<i>Chablis, Domaine Charly Nicolle, 2015, Frankrijk</i>	8,00
<b>VISSOEP – ROUILLE - CROUTONS - GRUYERE</b>	<b>10,00</b>
<i>Vin de France, Domaine de Taverna, Cévennes, 2015, Frankrijk Rosé</i>	4,00
<b>EENDENLEVER TERRINE - UIENCOMPOTE - BALSAMICO</b>	<b>13,50</b>
<i>Chablis, Domaine Charly Nicolle, 2015, Frankrijk</i>	8,00
<b>COQUILLE - BOUDIN NOIR – BEURRE NOISETTE</b>	<b>13,50</b>
<i>Sicilia D.O.C., Barbazzale, Castiglione di Sicilia, Cottanera, 2015, Italië</i>	8,00
<b>KREEFT – GEKLAARDE BOTER – TOMAAT - DRAGON</b>	<b>14,50</b>
<i>Mosel, 'vom Roten Schiefer', Paulinshof, 2015, Duitsland</i>	7,50
<b>SHII-TAKE - OESTERZWAM - GEPOCHEERD EI - GROENE ASPERGES - BEURRE BLANC</b>	<b>9,50</b>
<i>Vin de France, Domaine de Taverna, Cévennes, 2016, Frankrijk</i>	5,00
<b>PEPERKOEK – GEKARAMELISEERDE WITLOF – BLAUWE KAAS - BEURRE NOISETTE</b>	<b>9,00</b>
<i>Vin de France, Domaine de Taverna, Cévennes, 2016, Frankrijk</i>	5,00
<b>STEAK TARTAAR (OOK ALS VOORGERECHT MET CROUTONS &amp; LITTLE GEM)</b>	<b>13,50 / 19,50</b>
<i>Vin de France, Marinot Verdun, Les Quatre Fils Aymon, 2016, France</i>	4,00
<b>SOUFFLE VAN BLOEMKOOL - PARELGORT – GESTOOFDE PREI</b>	<b>18,00</b>
<i>Sentinelle de Massiac, Minervois, 2015, Frankrijk</i>	5,75
<b>RISOTTO – BOLETEN - PIERRE ROBERT</b>	<b>20,00</b>
<i>Vin de France, Marinot Verdun, Les Quatre Fils Aymon, 2016, Frankrijk</i>	4,00
<b>VIS VAN DE DAG – MOSSELEN - GROENE KOOL- BEURRE BLANC</b>	<b>22,50</b>
<i>Sicilia D.O.C., Barbazzale, Castiglione di Sicilia, Cottanera, 2015, Italië</i>	8,00
<b>CHOUCROUTE - EENDENBOUT - BUIKSPEK</b>	<b>21,00</b>
<i>Abdij Notre-Dame d'Orval, Trappisten bier</i>	5,75
<b>SUKADE STEAK – OSSENSTAART – SPRUITEN - BORDELAISESAUS</b>	<b>23,50</b>
<i>Côtes du Rhône, Domaine Elodie Balme, 2016, France</i>	8,00
<b>FRIET</b>	<b>4,00</b>
<b>KROPSLA</b>	<b>3,50</b>
<b>BROOD MET BOTER</b>	<b>3,50</b>

<b>FINES DE CLAIRES (A PIECE)</b>	<b>3,50</b>
<i>Chablis, Domaine Charly Nicolle, 2015, France</i>	8,00
<b>FISH SOUP - ROUILLE - CROUTONS - GRUYERE</b>	<b>10,00</b>
<i>Vin de France, Domaine de Taverna, Cévennes, 2015, France Rosé</i>	3,95
<b>TERRINE OF FOIE GRAS - ONION COMPOTE - BALSAMICO</b>	<b>13,50</b>
<i>Chablis, Domaine Charly Nicolle, 2015, France</i>	8,00
<b>COQUILLE - BOUDIN NOIR - BEURRE NOISETTE</b>	<b>13,50</b>
<i>Sicilia D.O.C., Barbazzale, Castiglione di Sicilia, Cottanera, 2015, Italy</i>	8,00
<b>LOBSTER - CLARIFIED BUTTER - TOMATO - TARRAGON</b>	<b>14,50</b>
<i>Mosel, 'vom Roten Schiefer', Paulinshof, 2015, Germany</i>	7,50
<b>MUSHROOMS - POACHED EGG - GREEN ASPARAGUS - BEURRE BLANC</b>	<b>9,50</b>
<i>Vin de France, Domaine de Taverna, Cévennes, 2016, France</i>	5,00
<b>PEPPER CAKE - CARAMELIZED CHICORY - BLUE CHEESE - BEURRE NOISETTE</b>	<b>9,00</b>
<i>Vin de France, Domaine de Taverna, Cévennes, 2016, Frankrijk</i>	5,00
<b>STEAK TARTARE (ALSO AS STARTER WITH CROUTONS, LITTLE GEM)</b>	<b>13,50 / 19,50</b>
<i>Vin de France, Marinot Verdun, Les Quatre Fils Aymon, 2016, France</i>	3,95
<b>SOUFFLE OF CAULIFLOWER - PEARL BARLEY - BRAISED LEEKS</b>	<b>18,00</b>
<i>Sentinelle de Massiac, Minervois, 2015, France</i>	5,75
<b>RISOTTO - BOLETUS - PIERRE ROBERT</b>	<b>20,00</b>
<i>Vin de France, Marinot Verdun, Les Quatre Fils Aymon, 2016, France</i>	3,95
<b>CATCH OF THE DAY - MUSSELS - GREEN CABBAGE - BEURRE BLANC</b>	<b>22,50</b>
<i>Sicilia D.O.C., Barbazzale, Castiglione di Sicilia, Cottanera, 2015, Italy</i>	8,00
<b>CHOUCROUTE - HAUNCH OF DUCK - STREAKY BELLY</b>	<b>21,00</b>
<i>Abbaye Notre-Dame d'Orval, Trappist beer</i>	5,75
<b>FLAT IRON STEAK - STEW - BORDELAISE SAUCE</b>	<b>23,50</b>
<i>Côtes du Rhône, Domaine Elodie Balme, 2016, France</i>	8,00
<b>FRENCH FRIES</b>	<b>4,00</b>
<b>GREEN SALAD</b>	<b>3,50</b>
<b>BREAD WITH BUTTER</b>	<b>3,50</b>