

Voorgerechten

Oester met mignonette en citroen	3,90
Gegratineerde slakken in kruidenboter.	13,00
Vissoep met croutons, rouille en gruyère	13,50
Pulpo met gepofte paprika en amandel	14,00
Halve artisjok met vinaigrette en citroen	9,50
Huisgemaakte ravioli met paddenstoelen, ricotta en botersaus	11,50
Gepofte biet met ricotta kruiden sla, mierikswortel en hazelnoot.	11,50
Steak tartaar met eigeel en gepofte knoflookcreme	13,50

Hoofdgerechten

Vis van de dag	dagprijs
Vissoep met een crouton, rouille en gruyère	23,00
Huisgemaakte ravioli met paddenstoelen, ricotta en botersaus	23,50
Steak tartaar met friet en sla	25,50
Entrecote met spruiten, pepersaus en friet.	28,50

Desserts

Crème brûlée	10,00	Affogato	7,00
Bonbon	2,00	Kaasplateau	14,00
Huisgemaakte Advocaat	8,00	Citroen-meringuetaart.	8,00
Bolletje ijs	3,50	Irish Coffee.	10,50
Stoofpeer met hangop, saffraan en amandelcrumble.	10,00		

Starters

Oyster with mignonette and lemon.	€3.90
---	-------

Gratinated snails in herb butter.	€13.00
Fish soup with croutons, rouille, and gruyere.	€13.50
Octopus with roasted pepper and almond.	€14.00
Half artichoke with vinaigrette and lemon.	€9.50
Homemade ravioli with mushrooms, ricotta, and butter sauce.	€11.50
Roasted beetroot with ricotta, herb salad, horseradish, and hazelnut. .	€11.50
Steak tartare with egg yolk and roasted garlic cream.	€13.50

Main Courses

Catch of the day.	(market price)
Fish soup with crouton, rouille, and gruyere.	€23.00
Homemade ravioli with mushrooms, ricotta, and butter sauce.	€23.50
Steak tartare with fries and salad.	€25.50
Entrecote with Brussels sprouts, peppercorn sauce, and fries.	€28.50

Desserts

Creme brulée.	€10.00	Affogato.	€7.00
Chocolate bonbon.	€2.00	Cheese platter.	€15.00
Homemade egg liqueur.	€8.00	Lemon meringue tart.	€8.00
Scoop of ice cream.	€3.50	Irish Coffee.	€10.50
Stewed pear with strained yogurt, saffron, and almond crumble. . . .	€10.00		