

FINES DE CLAIRES (PER STUK)	3,50
<i>Chablis, Domaine Charly Nicolle, 2015, Frankrijk</i>	8,00
VISSOEP – ROUILLE – CROUTONS – GRUYERE	10,00
<i>Vin de France, Domaine de Taverna Rosé, Cévennes, 2015, Frankrijk</i>	4,00
EENDENLEVER TERRINE – UIENCOMPOTE – BALSAMICO	13,50
<i>Mosel, 'vom Roten Schiefer', Paulinshof, 2015, Duitsland</i>	7,50
COQUILLE – BOUDIN NOIR – BEURRE NOISETTE	13,50
<i>Côtes Catalanes, Domaine Benastra, 2016, Frankrijk</i>	7,50
LANGOUSTINE, AVOCADO, RADIJS EN SCHUIM VAN KOKOS	14,50
<i>Chablis, Domaine Charly Nicolle, 2015, Frankrijk</i>	8,00
SHII-TAKE – OESTERZWAM – GEPOCHEERD EI – GROENE ASPERGES – BEURRE BLANC	9,50
<i>Vin de France, Domaine de Taverna, Cévennes, 2016, Frankrijk, Merlot</i>	5,00
PEPERKOEK – GEKARAMELISEERDE WITLOF – BLAUWE KAAS – BEURRE NOISETTE	9,00
<i>Sentinelle de Massiac, Minervois, 2015, Frankrijk</i>	5,75
STEAK TARTAAR (OOK ALS VOORGERECHT MET CROUTONS & LITTLE GEM)	13,50 / 19,50
<i>Vin de France, Marinot Verdun, Les Quatre Fils Aymon, Pinot Noir-Gamay, 2016, Frankrijk</i>	4,00
SOUFFLE VAN BLOEMKOOL – PARELGORT – GESTOOFDE PREI	18,00
<i>Côtes Catalanes, Domaine Benastra, 2016, Frankrijk</i>	7,50
RISOTTO – BOLETEN – PIERRE ROBERT KAAS	20,00
<i>Chablis, Domaine Charly Nicolle, 2015, Frankrijk</i>	8,00
VIS VAN DE DAG – GROENE KOOL- BEURRE BLANC	22,50
<i>Vin d'Alsace, Vincent Fleith, Sylvaner, 2015, Frankrijk</i>	<i>fles 42,00</i>
SKREI – BUIKSPEK – BISQUE – SPITSKOOL	22,50
<i>Côtes Catalanes, Domaine Benastra, 2016, Frankrijk</i>	7,50
CAPTAIN'S DINNER: GEPEKELDE SUKADE – KAPUCIJNERS – PICCALILLY	23,00
<i>Côtes du Rhône, Domaine Elodie Balme, 2016, Frankrijk</i>	8,00
FRIET	4,00
KROPSLA	3,50
BROOD MET BOTER	3,50

FINES DE CLAIRES (A PIECE)	3,50
<i>Chablis, Domaine Charly Nicolle, 2015, France</i>	8,00
FISH SOUP - ROUILLE - CROUTONS - GRUYERE	10,00
<i>Vin de France, Domaine de Taverna Rosé, Cévennes, 2015, France</i>	4,00
TERRINE OF FOIE GRAS - ONION COMPOTE - BALSAMICO	13,50
<i>Mosel, 'vom Roten Schiefer', Paulinshof, 2015, Germany</i>	7,50
COQUILLE - BOUDIN NOIR - BEURRE NOISETTE	13,50
<i>Côtes Catalanes, Domaine Benastra, 2016, France</i>	7,50
LANGOUSTINE, AVOCADO, RADISH, FOAM OF COCONUT	14,50
<i>Chablis, Domaine Charly Nicolle, 2015, France</i>	8,00
MUSHROOMS - POACHED EGG - GREEN ASPARAGUS - BEURRE BLANC	9,50
<i>Vin de France, Domaine de Taverna Merlot, Cévennes, 2016, France</i>	5,00
GINGERBREAD, - CARAMELIZED CHICORY, - BLUE CHEESE - BEURRE NOISETTE	9,00
<i>Sentinelle de Massiac, Minervois, 2015, France</i>	5,75
STEAK TARTARE (ALSO AS STARTER WITH CROUTONS, LITTLE GEM)	13,50 / 19,50
<i>Vin de France, Marinot Verdun, Les Quatre Fils Aymon, Pinot Noir-Gamay, 2016, France</i>	4,00
SOUFFLE OF CAULIFLOWER - PEARL BARLEY - BRAISED LEEKS	18,00
<i>Côtes Catalanes, Domaine Benastra, 2016, France</i>	7,50
RISOTTO - BOLETUS - PIERRE ROBERT CHEESE	20,00
<i>Chablis, Domaine Charly Nicolle, 2015, France</i>	8,00
CATCH OF THE DAY - GREEN CABBAGE - BEURRE BLANC	22,50
<i>Vin d'Alsace, Vincent Fleith, Sylvaner, 2015, France</i>	fles 42,00
SKREI - PORK BELLY - BISQUE - CABBAGE	22,50
<i>Côtes Catalanes, Domaine Benastra, 2016, France</i>	7,50
CAPTAIN'S DINNER: PICKLED FLAT IRON STEAK, MARROWFAT PEAS, PICCALILLY	23,00
<i>Côtes du Rhône, Domaine Elodie Balme, 2016, France</i>	8,00
FRENCH FRIES	4,00
GREEN SALAD	3,50
BREAD WITH BUTTER	3,50