

Fines de claires (per stuk)	3,50
<i>Chablis, Domaine Charly Nicolle, 2015, Frankrijk</i>	8,00
Vissoep – rouille – croutons – gruyère	10,00
<i>Vin de France, Domaine de Taverna, Cévennes, Rosé, 2015, Frankrijk</i>	4,00
Eendenleverterrinen – eendenborst – uiencompote – vijg	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, vin naturel, 2016, Frankrijk</i>	7,50
Langoustine – avocado – quinoa – schuim van kokos	14,50
<i>Domaine Charly Nicolle, Chablis, 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, Merlot, Frankrijk</i>	5,00
Peperkoek – gekarameliseerde witlof – blauwe kaas	9,00
<i>Sentinelle de Massiac, Minervois, Syrah 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
Risotto – boleten – Pierre Robert kaas	20,00
<i>Domaine Charly Nicolle, Chablis, 2015, Frankrijk</i>	8,00
Vis van de dag – mosselen – groene kool – beurre blanc	22,50
<i>Vin d'Alsace, Vincent Fleith, Sylvaner, 2015, Frankrijk</i>	fles 42,00
Zeewolf – buikspek – bisque – spitskool	22,50
<i>Côtes Catalanes, Domaine Benastra, vin naturel, 2016, Frankrijk</i>	7,50
Lamsrack – wortelcreme – doperwten – Tomme de Chèvre	23,00
<i>Bourgogne AOC, Benjamin Leroux, 2015, Frankrijk</i>	fles 49,00
Friet	4,00
Kropsla	3,50
Brood met boter	3,50

Fines de claires (a piece)	3,50
<i>Domaine Charly Nicolle, Chablis, 2015, France</i>	8,00
Fish soup – rouille – croutons – gruyère	10,00
<i>Vin de France, Domaine de Taverna, Cévennes, Rosé, 2015, France</i>	4,00
Terrine of foie gras – duck breast – onion compote	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, vin naturel, 2016, France</i>	7,50
Langoustine – avocado – quinoa – foam of coconut	14,50
<i>Domaine Charly Nicolle, Chablis, 2015, France</i>	8,00
Mushrooms – poached egg – green asparagus – beurre blanc	9,50
<i>Vin de France, Domaine de Taverna, Cévennes, Merlot, 2016, France</i>	5,00
Gingerbread, – caramelized chicory – blue cheese – beurre noisette	9,00
<i>Sentinelle de Massiac, Minervois, Syrah, 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
Risotto - boletus - pierre robert cheese	20,00
<i>Domaine Charly Nicolle, Chablis, 2015, France</i>	8,00
Catch of the day – mussels - green cabbage – beurre blanc	22,50
<i>Vin d’Alsace, Vincent Fleith, Sylvaner, 2015, France</i>	bottle 42,00
Wolffish – pork belly – bisque – cabbage	22,50
<i>Côtes Catalanes, Domaine Benastra, vin naturel, 2016, France</i>	7,50
Lamscarré– carrot creme – peas – Tomme de Chèvre	23,00
<i>Bourgogne AOC, Benjamin Leroux, 2015, France</i>	bottle 49,00
French fries	4,00
Green salad	3,50
Bread with butter	3,50