

<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 – gruyère</b>	<b>10,00</b>
<i>Vin de France, Domaine de Taverna, Cévennes, Rosé, 2015, Frankrijk</i>	4,00
<b>Eendenleverterrinen – eendenborst – uiencompote – vijg</b>	<b>13,50</b>
<i>Mosel, 'vom Roten Schiefer', Paulinshof, 2015, Duitsland</i>	7,50
<b>Coquille – boudin noir – beurre noisette</b>	<b>13,50</b>
<i>Chablis, Domaine Charly Nicolle, 2015, Frankrijk</i>	8,00
<b>Noordzeekrab – Hollandse nieuwe – quinoa – schuim van augurk</b>	<b>13,50</b>
<i>Côtes Catalanes, Domaine Benastra, vin naturel, 2016, Frankrijk</i>	fles 37,50
<b>Shii-take – oesterzwam – gepocheerd ei – groene asperges – beurre blanc</b>	<b>9,50</b>
<i>Vin de France, Domaine de Taverna, Cévennes, 2016, Merlot, Frankrijk</i>	5,00
<b>Peperkoek – gekarameliseerde witlof – stilton</b>	<b>9,00</b>
<i>Sentinelle de Massiac, Minervois, Syrah 2015, Frankrijk</i>	5,75
<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, Pinot Noir-Gamay, 2016, Frankrijk</i>	4,00
<b>Risotto – boleten – Pierre Robert kaas</b>	<b>20,00</b>
<i>Domaine Charly Nicolle, Chablis, 2015, Frankrijk</i>	8,00
<b>Vis van de dag – scheermes – groene kool – beurre blanc</b>	<b>22,50</b>
<i>Vin d'Alsace, Vincent Fleith, Sylvaner, 2015, Frankrijk</i>	fles 42,00
<b>Kabeljauw – buikspek – bisque – spitskool</b>	<b>22,50</b>
<i>Côtes Catalanes, Domaine Benastra, vin naturel, 2016, Frankrijk</i>	fles 37,50
<b>Lamsrack – lamsstoof - wortel crème – doperwtten – Tomme de Chèvre</b>	<b>23,00</b>
<i>Bourgogne AOC, Benjamin Leroux, 2015, Frankrijk</i>	fles 49,00
<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>Domaine Charly Nicolle, Chablis, 2015, France</i>	8,00
<b>Fish soup – rouille – croutons – gruyère</b>	<b>10,00</b>
<i>Vin de France, Domaine de Taverna, Cévennes, Rosé, 2015, France</i>	4,00
<b>Terrine of foie gras – duck breast – onion compote</b>	<b>13,50</b>
<i>Mosel, ‘vom Roten Schiefer’, Paulinshof, 2015, Germany</i>	7,50
<b>Coquille – boudin noir – beurre noisette</b>	<b>13,50</b>
<i>Domaine Charly Nicolle, Chablis, 2015, France</i>	8,00
<b>North sea crab – herring – pickle</b>	<b>13,50</b>
<i>Côtes Catalanes, Domaine Benastra, vin naturel, 2016, France</i>	bottle 37,50
<b>Mushrooms – poached egg – green asparagus – beurre blanc</b>	<b>9,50</b>
<i>Vin de France, Domaine de Taverna, Cévennes, Merlot, 2016, France</i>	5,00
<b>Gingerbread – caramelized chicory – stilton – beurre noisette</b>	<b>9,00</b>
<i>Sentinelle de Massiac, Minervois, Syrah, 2015, France</i>	5,75
<b>Steak tartare (also as a starter with croutons and little gem)</b>	<b>13,50 / 19,50</b>
<i>Vin de France, Marinot Verdun, Les Quatre Fils Aymon, Pinot Noir-Gamay, 2016, France</i>	4,00
<b>Risotto - boletus - Pierre Robert cheese</b>	<b>20,00</b>
<i>Domaine Charly Nicolle, Chablis, 2015, France</i>	8,00
<b>Catch of the day – razor clams - green cabbage – beurre blanc</b>	<b>22,50</b>
<i>Vin d’Alsace, Vincent Fleith, Sylvaner, 2015, France</i>	bottle 42,00
<b>Cod – pork belly – bisque – cabbage</b>	<b>22,50</b>
<i>Côtes Catalanes, Domaine Benastra, vin naturel, 2016, France</i>	bottle 37,50
<b>Lamscarré – lamb stew - carrot crème – peas – Tomme de Chèvre</b>	<b>23,00</b>
<i>Bourgogne AOC, Benjamin Leroux, 2015, France</i>	bottle 49,00
<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>