

FINES DE CLAIRES (PER STUK)	3,50
<i>Petit Chablis Domaine Charly Nicolle, 2013, Frankrijk</i>	7,25
VISSOEP, ROUILLE, CROUTONS & GRUYERE	10,00
<i>Sentinelle de Massiac, Minervois, 2015, Frankrijk</i>	5,75
TERRINE VAN EENDENLEVER, EENDENBORST, LARDO, UIENCOMPOTE & BALSAMICO	13,50
<i>Mosel, 'vom Roten Schiefer', Paulinshof, 2013, Duitsland</i>	7,50
CAPONATA MET BURRATA & MOUSSE VAN JALAPEÑO	10,00
<i>Vin de Pays de terroir Landais 'Sables Fauves', 2016, Frankrijk</i>	5,75
OCTOPUS MET KRIELTJES, WITTE BONEN EN GRAPEFRUIT	11,50
<i>AOC Picpoul de Pinet, Mas Saint Laurent, 2015, Frankrijk</i>	6,75
PADDENSTOELEN, GEPOCHEERD EI, GEROOKTE BIET & MIERIKSWORTEL (ALS HOOFD MET RISOTTO)	9,50 / 20,50
<i>Vin de France, Domaine de Taverna, Cévennes, 2016, Frankrijk</i>	5,00
STEAK TARTAAR (OOK ALS VOORGERECHT MET CROUTONS & LITTLE GEM)	13,50 / 19,50
<i>Côtes du Rhône, Domaine Elodie Balme, 2016, Frankrijk</i>	8,00
CASSOULET, WITTE BONEN EN PADDESTOELEN	18,50
<i>Vin de France, Marinot Verdun, Les Quatre Fils Aymon, 2016, Frankrijk</i>	3,95
SCHOL, GROENE KOOL, WITLOF, MOSSELEN EN BEURRE BLANC	22,50
<i>Sicilia D.O.C., Barbazzale, Castiglione di Sicilia, Cottanera, 2015, Italië</i>	8,00
CHOUCROUTE MET EENDENBOUT EN BUIKSPEK	21,00
<i>Abdij Notre-Dame d'Orval, Trappisten bier</i>	5,75
SUKADE STEAK MET HUTSPOT & BORDELAISESAUS	23,50
<i>Côtes du Rhône, Domaine Elodie Balme, 2016, Frankrijk</i>	8,00
FRIET	4,00
KROPSLA	3,50
BROOD MET BOTER	2,50

FINES DE CLAIRES (A PIECE)	3,50
<i>Petit Chablis Domaine Charly Nicolle, 2013, France</i>	7,25
FISH SOUP, ROUILLE & CROUTONS	10,00
<i>Sentinelle de Massiac, Minervois, 2015, France</i>	5,75
TERRINE OF DUCK LIVER, DUCK BREAST, LARD, ONION COMPOTE & BALSAMICO	13,50
<i>Mosel, 'vom Roten Schiefer', Paulinshof, 2013, Germany</i>	7,50
CAPONATA WITH BURRATA & JALAPEÑO	10,00
<i>Vin de Pays de terroir Landais 'Sables Fauves', 2016, France</i>	5,75
OCTOPUS, WHITE BEANS, SMALL POTATO AND GRAPFRUIT	11,50
<i>AOC Picpoul de Pinet, Mas Saint Laurent, 2015, France</i>	6,75
MUSHROOMS, POACHED EGG, SMOKED BEETROOT & BEURRE ROUGE	9,50 / 20,50
<i>Vin de France, Domaine de Taverna, Cévennes, 2016, France</i>	5,00
STEAK TARTARE (ALSO AS STARTER WITH CROUTONS, LITTLE GEM)	13,50 / 19,50
<i>Côtes du Rhône, Domaine Elodie Balme, 2016, France</i>	8,00
CASSOULET WITH MUSHROOMS AND WHITE BEANS	18,50
<i>Vin de France, Marinot Verdun, Les Quatre Fils Aymon, 2016, France</i>	3,95
PLAICE, GREEN CABBAGE , MUSSELS, BEURRE BLANC	22,50
<i>Sicilia D.O.C., Barbazzale, Castiglione di Sicilia, Cottanera, 2015, Italy</i>	8,00
CHOUCROUTE WITH HAUNCH OF DUCK AND STREAKY BELLY	21,00
<i>Abbaye Notre-Dame d'Orval, Trappist beer</i>	5,75
FLAT IRON STEAK, STEW AND BORDELAISE SAUCE	23,50
<i>Côtes du Rhône, Domaine Elodie Balme, 2016, France</i>	8,00
FRENCH FRIES	4,00
GREEN SALAD	3,50
BREAD WITH BUTTER	2,50