

<b>FINES DE CLAIRES (PER STUK)</b>	<b>3,00</b>
<i>AOC Languedoc, Mas Saint Laurent, 2015, Frankrijk</i>	6,50
<b>VISSOEP, ROUILLE, CROUTONS</b>	<b>8,50</b>
<i>Vin de France, Domaine de Taverna, Cévennes, 2014 Frankrijk</i>	3,75
<b>KREEFT</b>	<b>12,50</b>
<i>Bairrada D.O.C., 'FP', Filipa Pato, 2015, Portugal</i>	7,00
<b>ESCARGOTS MET MERGPIJP EN SPITSKOOL</b>	<b>10,50</b>
<i>Vin de France, Marinot Verdun Les Quatre Fils Aymon, 2014, Frankrijk</i>	3,75
<b>COQUILLE MET BLOEDWORST EN BEURRE NOISETTE</b>	<b>10,50</b>
<i>Mosel, 'vom Roten Schiefer', Paulinshof, 2013, Duitsland</i>	7,50
<b>PANZANELLA MET BURRATA, SNIJBONEN, GEPOFTE PAPRIKA EN MOUSSE VAN JALAPEÑO</b>	<b>8,50 / 17,50</b>
<i>Vin de France, 'Le Temps des Gitans', 2015, Frankrijk</i>	6,50
<b>STEAK TARTAAR (OOK ALS VOORGERECHT MET CROUTONS EN LITTLE GEM)</b>	<b>12,50 / 18,00</b>
<i>Touraine aoc, Francois Chidaine, 2010, Frankrijk</i>	6,50
<b>TARBOT MET POMPOEN, PASTINAAK EN BOTERSAUS MET SAFRAAN</b>	<b>20,50</b>
<i>AOC Macon Solutr� Pouilly, Domaine Cheveau, 2015, Frankrijk</i>	fles 38,00
<b>GORT, CHIOGGIA BIET, BLAUWE KAAS, SHIITAKE, OESTERZWAM</b>	<b>19,50</b>
<i>Petit Chablis Domaine Charly Nicolle, 2013, Frankrijk</i>	7,25
<b>EENDENBORST, BITTERBAL VAN EEND, BUIKSPEK, ZUURKOOL</b>	<b>22,50</b>
<i>Saumur Champigny, Chateau de Villeneuve, Vieilles, 2011, Frankrijk</i>	fles 43,00
<b>OSSENHAAS, MET OSSENSTAART, LINZEN, CANTHARELLEN EN BORDELAISE</b>	<b>22,50</b>
<i>Faug�res AOC, Clos Fantine, 2013, Frankrijk</i>	7,00
<b>EXTRA FRIET</b>	<b>4,00</b>
<b>EXTRA SLA</b>	<b>3,50</b>

<b>FINES DE CLAIRES (A PIECE)</b>		<b>3,00</b>
<i>AOC Languedoc, Mas Saint Laurent, 2015, France</i>		6,50
<b>FISH SOUP, ROUILLE AND CROUTONS</b>		<b>8,50</b>
<i>Vin de France, Domaine de Taverna, Cévennes, 2014 France</i>		3,75
<b>LOBSTER</b>		<b>12,50</b>
<i>Bairrada D.O.C., 'FP', Filipa Pato, 2015, Portugal</i>		7,00
<b>ESCARGOTS WITH MARROWBONE AND OXHEART CABBAGE</b>		<b>10,50</b>
<i>Vin de France, Marinot Verdun Les Quatre Fils Aymon, 2014, France</i>		3,75
<b>SCALLOP WITH BLACK PUDDING AND BEURRE NOISETTE</b>		<b>10,50</b>
<i>Mosel, 'vom Roten Schiefer', Paulinshof, 2013, Germany</i>		7,50
<b>PANZANELLA WITH BURRATA, FLAT BEANS, ROASTED PEPPERS AND MOUSSE OF JALAPEÑO</b>		<b>8,50 / 17,50</b>
<i>Vin de France, 'Le Temps des Gitans', 2015, France</i>		6,50
<b>STEAK TARTARE (ALSO AS STARTER WITH CROUTONS, LITTLE GEM)</b>		<b>12,50 / 18,00</b>
<i>Touraine aoc, francois chidaine, 2010, France</i>		6,50
<b>TURBOT, PUMPKIN, PARSNIP, SAFFRON</b>		<b>20,50</b>
<i>AOC Macon Solutré Pouilly, Domaine Cheveau, 2015, France</i>	<i>fles</i>	38,00
<b>PEARL BARLEY, SHIITAKE, OYSTER MUSHROOM, BLUE CHEESE,</b>		<b>19,50</b>
<i>Petit Chablis Domaine Charly Nicolle, 2013, France</i>		7,25
<b>BREAST OF DUCK, RILLETE OF DUCK, PORK BELLY, SAUERKRAUT</b>		<b>22,50</b>
<i>Saumur Champigny, Château de Villeneuve, Vieilles, 2011, France</i>	<i>fles</i>	43,00
<b>TENDERLOIN, OXTAIL, LENTILS, CHANTERELLE, AND BORDELAISE</b>		<b>22,50</b>
<i>Faugères AOC, Clos Fantine, 2013, France</i>		7,00
<b>EXTRA FRENCH FRIES</b>		<b>4,00</b>
<b>EXTRA GREEN SALAD</b>		<b>3,50</b>