

<b>FINES DE CLAIRES (PER STUK)</b>	<b>3,00</b>
<i>PDO Tokaj, MÁD, St. Tamás, 2014, Hongarije</i>	7,50
<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>Vin de France, 'BG', Antoine Arena, 2014, Frankrijk</i>	9,75
<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, AARDPEER, SCHORSENEER EN SAFFRAAN</b>	<b>20,50</b>
<i>Vin de France, Le Temps des Gitans, 2015, Frankrijk</i>	6,50
<b>POLENTA MET BLAUWE KAAS MAYONNAISE, SHIITAKE, OESTERZWAM SPINAZIE EN GEPOCHEERD EI.</b>	<b>19,50</b>
<i>Petit Chablis Domaine Charly Nicolle, 2013, Frankrijk</i>	7,25
<b>SUKADE STEAK MET CEPES, BORDELAISESAUS, SPRUITJES EN CHANTHAREL</b>	<b>22,50</b>
<i>Vin de Savoie, Arbin, Les fils de Charles Trosset, Harmonie, 2006 Frankrijk</i>	7,75
<b>EXTRA FRIET</b>	<b>4,00</b>
<b>EXTRA SLA</b>	<b>3,50</b>

**ELKE ZATERDAG EN ZONDAG SERVEREN WIJ LUNCH VANAF 13.00 TOT 16.00**

<b>FINES DE CLAIRES (A PIECE)</b>	<b>3,00</b>
<i>PDO Tokaj, MÁD, St. Tamás, 2014, Hungary</i>	7,50
<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>Vin de France, 'BG', Antoine Arena, 2014, France</i>	9,75
<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, Domaine de Taverna rosé, Cévennes, 2014 France</i>	3,75
<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, JERUSALEM ARTICHOKE, SAFFRON AND SALSIFY</b>	<b>20,50</b>
<i>Vin de France, Le Temps des Gitans, 2015, Frankrijk</i>	6,50
<b>CORNMEAL, BLUE CHEESE MAYO, SHIITAKE, SPINACHE AND EGG</b>	<b>19,50</b>
<i>Petit Chablis Domaine Charly Nicolle, 2013, France</i>	7,25
<b>BUTLERS' STEAK WITH CEPES, BORDELAISE SAUCE</b>	<b>22,50</b>
<i>Vin de Savoie, Arbin, Les fils de Charles Trosset, Harmonie, 2006, France,</i>	7,25
<b>EXTRA FRENCH FRIES</b>	<b>4,00</b>
<b>EXTRA GREEN SALAD</b>	<b>3,50</b>

**ON SATURDAYS & SUNDAYS WE SERVE LUNCH FROM 13.00 TILL 16.00**