

FINES DE CLAIRES (PER STUK)	3,00
<i>Muscadet aoc, 'climat', chateau de la fessardiere, 2012, Frankrijk</i>	6,50
VISSOEP, ROUILLE, CROUTONS	8,50
<i>Arbois AOC, 'José', Jean-Baptiste Menigoz, 2014, Frankrijk</i>	6,75
KREEFT	12,50
<i>Vin de France, 'BG', Antoine Arena, 2014, Frankrijk</i>	9,75
BOEREN PATÉ MET BIETJES EN GRANAATAPPEL	8,50
<i>Vin de Savoie, Arbin, Les fils de Charles Trosset, Harmonie, 2006 Frankrijk</i>	7,75
LANGOUSTINE, FREGOLA, BOUILLON VAN SJALOTTE EN BEURRE NOISETTE	9,50
<i>Mosel, 'vom Roten Schiefer', Paulinshof, 2013, Duitsland</i>	7,50
PANZANELLA MET BURRATA, SNIJBONEN, GEPOFTE PAPRIKA EN MOUSSE VAN JALAPEÑO	8,50 / 17,50
<i>Vin de France, Domaine de Taverna rosé, Cévennes, 2014 Frankrijk</i>	3,75
STEAK TARTAAR (OOK ALS VOORGERECHT MET CROUTONS EN LITTLE GEM)	12,50 / 18,00
<i>Touraine aoc, Francois Chidaine, 2010, Frankrijk</i>	6,50
SCHOL MET BEURRE BLANC, MOSSELEN EN LAMSOOR	19,50
<i>PDO Tokaj, MÁD, St. Tamás, 2014, Hongarije</i>	7,50
SUKADE STEAK MET CEPES, BORDELAISESAUS EN GEROOKTE BIETEN SALADE	22,50
<i>Faugères AOC, Clos Fantine, 2013, Frankrijk</i>	7,00
EXTRA FRIET	4,00
EXTRA SLA	3,50

ELKE ZATERDAG EN ZONDAG SERVEREN WIJ LUNCH VAN 13.00 TOT 16.00

FINES DE CLAIRES (A PIECE)	3,00
<i>Muscadet aoc, 'climat', chateau de la fessardiere, 2012, France</i>	6,50
FISH SOUP, ROUILLE AND CROUTONS	8,50
<i>Arbois AOC, 'José', Jean-Baptiste Menigoz, 2014, France</i>	6,75
LOBSTER	12,50
<i>Vin de France, 'BG', Antoine Arena, 2014, France</i>	9,75
PATÉ DE CAMPAGNE WITH BEETROOT AND POMEGRANATE	8,50
<i>Vin de Savoie, Arbin, Les fils de Charles Trosset, Harmonie, France, 2006</i>	7,25
LANGOUSTINE WITH FREGOLA AND BEURRE NOISETTE	9,50
<i>Mosel, 'vom Roten Schiefer', Paulinshof, 2013, Germany</i>	7,50
PANZANELLA WITH BURRATA, FLAT BEANS, ROASTED PEPPERS AND MOUSSE OF JALAPEÑO	8,50 / 17,50
<i>Vin de France, Domaine de Taverna rosé, Cévennes, 2014 France</i>	3,75
STEAK TARTARE (ALSO AS STARTER WITH CROUTONS, LITTLE GEM)	12,50 / 18,00
<i>Touraine aoc, francois chidaine, 2010, France</i>	6,50
PLAICE FILLET, BEURRE BLANC, MUSSELS, AND STATICE	19,50
<i>PDO Tokaj, MÁD, St. Tamás, 2014, Hungary</i>	7,50
BUTLERS' STEAK WITH CEPES, BORDELAISE SAUCE AND STEAMED BEETS SALAD	22,50
<i>Faugères AOC, Clos Fantine, 2013, France</i>	7,00
EXTRA FRENCH FRIES	4,00
EXTRA GREEN SALAD	3,50

ON SATURDAYS EN SUNDAYS WE SERVE LUNCH FROM 13.00 TILL 16.00