

<b>Fines de claires (per stuk)</b>	<b>3,50</b>
<i>Chablis, Domaine Charly Nicolle, chardonnay, 2016, Frankrijk</i>	8,00
<b>Vissoep – rouille – croutons – Gruyère</b>	<b>10,00</b>
<i>Vin de France, Dom. de Taverna, Cévennes, grenache – syrah – mourvèdre, rosé, 2017, Frankrijk</i>	4,00
<b>Coquille – langoustine – tomaat – dragon – spitskool</b>	<b>12,50</b>
<i>Vin de France, Marinot Verdun, Les Quatre Fils Aymon, pinot noir - gamay, Frankrijk</i>	4,00
<b>Bloedworst – Lardo di Colonnata – vijg</b>	<b>11,50</b>
<i>Mosel, 'vom Roten Schiefer', Paulinshof, riesling, 2016, Duitsland</i>	7,50
<b>Shiitake – groene asperge – gepocheerd ei – beurre rouge</b>	<b>9,50</b>
<i>Vin de France, Domaine de Taverna, Cévennes, merlot, 2016, Frankrijk</i>	5,00
<b>Peperkoek – Stilton – gekarameliseerde witlof – beurre noisette</b>	<b>9,50</b>
<i>Côtes du Rhône, Domaine Elodie Balme, grenache – syrah – carignan, 2016, Frankrijk</i>	8,00
<b>Kabeljauw – buikspek – bisque – Opperdoezer</b>	<b>22,00</b>
<i>Vin de France, Dom. de Taverna, Cévennes, grenache-syrah-mourvèdre, rosé, 2017, Frankrijk</i>	4,00
<b>Schol – polenta – palmkool – hollandaise saus met grapefruit</b>	<b>21,50</b>
<i>Chablis, Domaine Charly Nicolle, chardonnay, 2016, Frankrijk</i>	8,00
<b>Steak tartaar (ook als voorgerecht met croutons en little gem)</b>	<b>13,50/19,50</b>
<i>Vin de France, Marinot Verdun, Les Quatre Fils Aymon, pinot noir - gamay, Frankrijk</i>	4,00
<b>Eendenborst – confit de canard bitterbal – cèpes – hete bliksem – rode kool</b>	<b>22,50</b>
<i>Sentinelle de Massiac, Minervois, syrah - grenache, 2016, Frankrijk</i>	5,75
<b>Parelgort – rode biet – bloemkool – Pierre Robert</b>	<b>18,50</b>
<i>Vin de France, Domaine de Taverna, Cévennes, merlot, 2016, Frankrijk</i>	5,00
<b>Aligot met Gruyère – pompoen – aardpeer – pastinaak – schorseneer</b>	<b>18,50</b>
<i>Vin de France, Marinot Verdun, Les Quatre Fils Aymon, pinot noir - gamay, Frankrijk</i>	4,00
<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>Chablis, Domaine Charly Nicolle, chardonnay, 2016, Frankrijk</i>	8,00
<b>Fish soup – rouille – croutons – Gruyère</b>	<b>10,00</b>
<i>Vin de France, Dom. de Taverna, Cévennes, grenache – syrah – mourvèdre, rosé, 2017, Frankrijk</i>	4,00
<b>Scallops – langoustine – tomato – tarragon – cabbage</b>	<b>12,50</b>
<i>Vin de France, Marinot Verdun, Les Quatre Fils Aymon, pinot noir - gamay, Frankrijk</i>	4,00
<b>Black pudding – Lardo di Colonnata – fig</b>	<b>11,50</b>
<i>Mosel, 'vom Roten Schiefer', Paulinshof, riesling, 2016, Duitsland</i>	7,50
<b>Shiitake – green asparagus – poched egg – beurre rouge</b>	<b>9,50</b>
<i>Vin de France, Domaine de Taverna, Cévennes, merlot, 2016, Frankrijk</i>	5,00
<b>Gingerbread – Stilton – caramelized chicory – beurre noisette</b>	<b>9,50</b>
<i>Côtes du Rhône, Domaine Elodie Balme, grenache – syrah – carignan, 2016, Frankrijk</i>	8,00
<b>Codfish – pork belly – bisque – Opperdoezer potato</b>	<b>22,00</b>
<i>Vin de France, Dom. de Taverna, Cévennes, grenache-syrah-mourvèdre, rosé, 2017, Frankrijk</i>	4,00
<b>Plaice – polenta – black cabbage – grapefruit hollandaise sauce</b>	<b>21,50</b>
<i>Chablis, Domaine Charly Nicolle, chardonnay, 2016, Frankrijk</i>	8,00
<b>Steak tartaar (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, Frankrijk</i>	4,00
<b>Duck breast – duckmeat croquette – cèpes – red cabbage – potato gratin</b>	<b>22,50</b>
<i>Sentinelle de Massiac, Minervois, syrah - grenache, 2016, Frankrijk</i>	5,75
<b>Pearl barley – red beetroot – cauliflower – Pierre Robert</b>	<b>18,50</b>
<i>Vin de France, Domaine de Taverna, Cévennes, merlot, 2016, Frankrijk</i>	5,00
<b>Aligot with Gruyère – pumpkin – jerusalem artichoke – black salsify – parsnip</b>	<b>18,50</b>
<i>Vin de France, Marinot Verdun, Les Quatre Fils Aymon, pinot noir - gamay, Frankrijk</i>	4,00
<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>