

Fines de claires (per stuk)	3,50
<i>Chablis, Domaine Charly Nicolle, 2015, Frankrijk</i>	8,00
Vissoep – rouille – croutons – gruyère	10,00
<i>Vin de France, Domaine de Taverna, Cévennes, Rosé, 2015, Frankrijk</i>	4,00
Eendenleverterrine – eendenborst – uiencompote – vijg	12,50
<i>Mosel, 'vom Roten Schiefer', Paulinshof, 2015, Duitsland</i>	7,50
Shii-take – oesterzwam – gepocheerd ei – groene asperges – beurre blanc	9,50
<i>Vin de France, Domaine de Taverna, Cévennes, 2016, Merlot, Frankrijk</i>	5,00
Peperkoek – stilton – gekarameliseerde witlof – beurre noisette	9,50
<i>Côtes du Rhône, Domaine Elodie Balme, 2016, Frankrijk</i>	8,00
Parel gort – groene asperges – shii-take – oesterzwam – gepocheerd ei	18,50
<i>Vin de France, Domaine de Taverna, Cévennes, 2016, Merlot, Frankrijk</i>	8,00
Steak tartaar (ook als voorgerecht met croutons & little gem)	13,50 / 19,50
<i>Vin de France, Marinot Verdun, Les Quatre Fils Aymon, Pinot Noir-Gamay, 2016, Frankrijk</i>	4,00
Risotto – boleten – Pierre Robert kaas	20,00
<i>Domaine Charly Nicolle, Chablis, 2015, Frankrijk</i>	8,00
Vis van de dag – scheermes – groene kool – beurre blanc	22,50
<i>Vin d'Alsace, Vincent Fleith, Sylvaner, 2015, Frankrijk</i>	fles 42,00
Sukade steak – ossenstaart – linzen – bordelaise	21,00
<i>Côtes du Rhône, Domaine Elodie Balme, 2016, Frankrijk</i>	8,00
Friet	4,00
Kropsla	3,50
Brood met boter	3,50

Fines de claires (a piece)	3,50
<i>Chablis, Domaine Charly Nicolle, 2015, Frankrijk</i>	8,00
Fish soup – rouille – croutons – gruyère	10,00
<i>Vin de France, Domaine de Taverna, Cévennes, Rosé, 2015, Frankrijk</i>	4,00
Terrine of foie gras – duck breast – onion compote	12,50
<i>Mosel, 'vom Roten Schiefer', Paulinshof, 2015, Duitsland</i>	7,50
Mushrooms – poached egg – green asparagus – beurre blanc	9,50
<i>Vin de France, Domaine de Taverna, Cévennes, 2016, Merlot, Frankrijk</i>	5,00
Gingerbread – stilton – caramelized chicory – beurre noisette	9,50
<i>Côtes du Rhône, Domaine Elodie Balme, 2016, Frankrijk</i>	8,00
Pearl barley – green asparagus – mushrooms – poached egg	18,50
<i>Vin de France, Domaine de Taverna, Cévennes, 2016, Merlot, Frankrijk</i>	8,00
Steak tartare (also possible as a starter with croutons & little gem)	13,50 / 19,50
<i>Vin de France, Marinot Verdun, Les Quatre Fils Aymon, Pinot Noir-Gamay, 2016, Frankrijk</i>	4,00
Risotto – boletus – Pierre Robert cheese	20,00
<i>Domaine Charly Nicolle, Chablis, 2015, Frankrijk</i>	8,00
Catch of the day – razor clams – green cabbage– beurre blanc	22,50
<i>Vin d'Alsace, Vincent Fleith, Sylvaner, 2015, Frankrijk</i>	fles 42,00
Flat iron steak – oxtail – lentils – bordelaise	21,00
<i>Côtes du Rhône, Domaine Elodie Balme, 2016, Frankrijk</i>	8,00
French fries	4,00
Green salad	3,50
Bread with butter	3,50