

MENU

VOORGERECHTEN

Rundercarpaccio

BALSAMICODRESSING, PARMEZAANSE
KAAS EN PIJNBOOMPITTEN

12,50

Coquilles met Serranoham

TOSTADE EN GAZPACHO

13,50

Salade gerookte eendenborst

ANANASCHUTNEY EN
GEBAKKEN AMANDELEN

13,50

Scampi en schelpjes in knoflookolie

TOSTADE

12,50

Warme gerookte zalm

TRIPEL HOLLANDAISE EN
GEGRILDE ASPERGES

13,50

ALS HOOFDGERECHT

20,50

Proeverij van tonijn

ALBACORE - GEGRILD, GEROKT, FILET
AMERICAIN EN WASABIMAYONAISE

13,50

Caesar salad

GEGRILDE KIP, PARMEZAANSE KAAS,
GEOECHEERD EI

13,50

ALS HOOFDGERECHT

19,50

OESTERS

Creuses

3,25

Fines Claires

3,00

Umami

4,50

Proeverij

6 STUKS

18,75

HOOFDGERECHTEN

Mosselen

PASTIS - RODE PEPER - AIOLI

21,50

Doradefilet

OCTOPUS SALSA EN
SAFFRAAN BEURRE BLANC

22,50

Schol op de graat gebakken

IN EIGEN JUS

21,50

Bouillabaisse

ROUILLE - CROUTONS - GRUYÈRE

22,50

Hele zeetong

TARTAARSAUS

35,50

Plateau Vis en meer

WARME EN KOUDE BEREIDINGEN VAN VIS,
SCHAAL- EN SCHELPDIEREN
(VANAF TWEE PERSONEN)

38,50 P.P.

MET HALVE KREEFT

49,50 P.P.

Runder rib-eye

BEURRE CAFÉ DE PARIS

24,50

Penne en wilde spinazie

GEOECHEERD EI - TRUFFELROOM
EN SCHUIM VAN PECORINO

19,50

BIJGERECHTEN

Groene salade

4,50

Frieten met mayonaise

3,75

NAGERECHTEN

Trifle

FRAMBOOS - PANNA COTTA
EN KOKOS CRUNCH

9,50

Millefeuille

VANILLE-IJS, NOTENKROKANT
EN GEKARAMELISEERDE ROOM

9,50

Chocolade proeverij

TAART, MOUSSE, IJS
EN PANNA COTTA

9,50

Sgroppino watermeloen

6,50 P.P.

Grand dessert

VANAF TWEE PERSONEN

9,50 P.P.

Selectie van kazen

14,50

Caffè & Limoncello

LIKEUR, IJS EN TAART

8,50

ONZE GERECHTEN WORDEN MET
VEEL ZORG SAMENGESTELD.
IN DE GERECHTEN OP DEZE KAART KUN-
NEN SPOREN VOORKOMEN VAN GLUTEN,
SCHAALDIEREN, EIEREN, VIS, PINDA'S, SOJA,
MELK, NOTEN, SELDERIJ, MOSTERD, SESAM,
SULFIET, LUPINE EN WEEKDIEREN.

CHEF'S CHOICE

Menu drie-gangen

38,50

Menu vier-gangen

47,50