

ENTRÉES

Alle voorgerechten serveren we met stokbrood en beurre de Paris

Carpaccio van ossenhaas12.50 rucola, parmezaan, kappertjes, pijnboompitten, truffelmayo, pesto	Lauwarme geitenkaas ^V9.50 truffelhoning, rucola, walnoot
Charcuterie12.50 truffelsalami, Italiaanse ham, droge worst, olijven, parmezaan	Scampi: romige knoflook-pernodsaus, rucola12.50
Steak tartaar op klassiek wijze13.50	Ambachtelijke garnaalkrokot14.50 2 stuks, botersla, citroen, grijze garnalen remouladesaus
Gerookte zalm13.00 botersla, rode ui, citroen, basilicummayonaise	Ambachtelijke kaaskrokot ^V12.50 2 stuks, botersla, parmezaan, mosterdmayonaise
Klassieke garnalencocktail15.50 grijze garnalen, ei, citroen, botersla, cocktailsaus	Combi kaas & garnaalkrokot: 2 stuks13.50
Gerookte eendenborst13.50 vijgenchutney, rucola, croutons van kruidkoek	Ambachtelijke wildkrokot14.50 2 stuks, krokot van everzwijn en eendenlever, botersla, kruidkoek croutons, truffelmayonaise
Combinatie van wildpaté en wildkrokot13.50 uiencompote, botersla, brioche notenbrood	Brood & smeersels ^V5.50 beurre de Paris, gezouten roomboter, tomatentapenade
Toast gebakken paddenstoelen ^V11.50 rucola, truffelmayonaise	

SOUPES

De soepen serveren we met stokbrood en beurre de Paris

Franse uiensoep ^V7.50 croutons, gratineerd met kaas
Soep van Zeeuwse strandkrab en garnalen9.50 toast, rouille, parmezaan
Soep van Gentse grove mosterd ^V7.50 uitgebakken spekjes

SALADES

De salades serveren we met stokbrood en beurre de Paris

Salade de la mer19.50 gerookte zalm, grijze garnalen, scampi, ei, rode ui, citroen, basilicummayonaise
Salade geitenkaas ^V15.50 bacon, honing, walnoot, appel, balsamico
Salade gerookte kip14.50 tomatentapenade, chia, pompoenpitten, kerriemayonaise
Salade Grand Café15.50 lauwarme rundvleesreepjes, bacon, ui, champignons, remouladesaus
Carpaccio – geitenkaas18.50 rucola, carpaccio, geitenkaas, bacon, honing

PLATS D'AUTOMME

Salade gerookte eendenborst18.50 gebakken paddenstoelen, croutons van kruidkoek, vijgenchutney
Hertenbiefstuk29.50 puree, winters garnituur
Konijn op grootmoeder's wijze24.50 puree, winters garnituur
Confit de canard, gekonfijte eend24.50 puree, winters garnituur
Huisgemaakte stoverij19.50 appelcompôte, verse friet, botersla
'Coq au vin', vegan stoofpotje ^V19.50 appelcompôte, verse friet, botersla
Witlof gratinées ^V15.50 puree, ham, kaas, jus

PLATS CLASSIQUES

Onze specialiteit: tournedos van ossenhaas, klassiek geserveerd met haricots verts, verse friet én:

Eigen jus29.50
Béarnaise32.50
Pepersaus32.50
Roquefortsaus32.50
'Chef Nena' jus: bacon, ui, champignons32.50
Rossini gebakken ganzenlever, crouton en truffeljus35.50
Rib eye van de grill, 350 gram29.50 beurre de Paris, botersla, verse friet
Steak tartaar, op klassieke wijze, verse friet25.50
Saté van de haas17.50 kroepoek, pindasaus, gebakken uitjes, salade, verse friet
Dubbele spies saté van de haas24.50
Camembert rôti: camembert uit de oven ^V19.50 salade, charcuterie, stokbrood
Graanbeurs burger, 100% rundburger van de grill17.50 briochebol, cheddar, bacon, diverse garnituren, verse friet
Vega(n) burger van jackfruit van de grill ^V17.50 briochebol, (vegan) kaas, (vegan) mayonaise, zoete-aardappelfriet
Ravioli: gevulde pasta met roquefortsaus ^V17.50 bospaddenstoelen, truffel, rucola, Parmezaan
Vispan: zalm, kabeljauw, scampi24.50 seizoensgroenten, saus van witte wijn, gratineerd met kaas, verse friet
Bouillabaisse22.50 rijkelijk gevulde vissoep, toast, rouille, parmezaan
Slibtongen25.50 / 32.50 seizoensgroenten, citroen, remouladesaus, 3 of 5 stuks, verse friet
Scampi24.50 romige knoflook-pernodsaus, seizoensgroenten, verse friet
Fish & chips17.50 gefrituurde kabeljauw, botersla, citroen, remouladesaus, verse friet