

ENTRÉES

Alle voorgerechten serveren we met stokbrood en beurre de Paris

Carpaccio van ossenhaas12.50 rucola, parmezaan, kappertjes, pijnboompitten, truffelmayo, pesto	Burrata 13.50 diverse tomaten, pesto, basilicum, rucola
Charcuterie12.50 truffelsalami, Italiaanse ham, droge worst, olijven, parmezaan	Artisjok met knoflookdip 10.50
Steak tartaar13.50 op klassiek wijze	Toast gebakken paddenstoelen 11.50 rucola, truffelmayonaise
Escargots de Bourgogne 6 stuks / 12 stuks.....9.50 / 15.50 beurre de Paris	Scampi: romige knoflook-fernsaus, rucola12.50
Gerookte zalm14.50 witte asperges, ei, basilicummayonaise	Ambachtelijke garnaalkrokot14.50 2 stuks, botersla, citroen, grijze garnalen remouladesaus
Klassieke garnalencocktail.....15.50 grijze garnalen, ei, citroen, botersla, cocktailsaus	Ambachtelijke kaaskrokot 12.50 2 stuks, botersla, parmezaan, mosterdmayonaise
	Combi kaas & garnaalkrokot: 2 stuks.....13.50
	Brood & smeersels 5.50 beurre de Paris, gezouten roomboter, tomatentapenade


SOUPES



De soepen serveren we met stokbrood en beurre de Paris

Franse uiensoep 7.50 croutons, gegratineerd met kaas
Soep van Zeeuwse strandkrab en garnalen9.50 toast, rouille, parmezaan
Aspergesoep 7.50 met garnituur van grijze garnalen

PLATS DE PRINTEMPS

Salade Niçoise€ 17.50 tonijn, haricot verts, ei, krieltjes, ansjovis, olijf, sjalot
Poussin€ 19.50 Frans boerderijkippetje Bonne femme
Asperges Flamande € 24.50 gekookte boerenham, ei, botersaus, krielaardappel
Asperges gegrilde zalm€ 27.50 ei, Hollandaise saus, krielaardappel

PLATS CLASSIQUES

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

Eigen jus29.50	Graanbeurs burger, 100% rundburger van de grill17.50 briochebol, cheddar, bacon, diverse garnituren, verse friet
Béarnaise32.50	Kipburger, gepaneerd17.50 briochebol, botersla, rode ui, tomaat, frisse knoflooksaus
Pepersaus32.50	Vega(n) burger van jackfruit van de grill 17.50 briochebol, (vegan) kaas, (vegan) mayonaise, zoete-aardappelfriet
Roquefortsaus32.50	Vispan: zalm, kabeljauw, scampi24.50 seizoensgroenten, saus van witte wijn, gegratineerd met kaas, verse friet
'Chef Nena' jus: bacon, ui, champignons32.50	Bouillabaisse22.50 rijkelijk gevulde vissoep, toast, rouille, parmezaan
Rossini gebakken ganzenlever, crouton, truffeljus35.50	Slibtongen25.50 / 32.50 seizoensgroenten, citroen, remouladesaus, 3 of 5 stuks, verse friet
Rib eye van de grill, 350 gram29.50 beurre de Paris, botersla, verse friet	Scampi24.50 romige knoflook-fernsaus, seizoensgroenten, verse friet
Steak tartaar, op klassieke wijze, verse friet25.50	Fish & chips17.50 gefrituurde kabeljauw, botersla, citroen, remouladesaus, verse friet
Saté van kippendij19.50 botersla, pindasaus, kroepoek, pinda, gebakken uitjes	
Dubbele spies saté van kippendij26.50	
Ravioli: gevulde pasta spinazie en ricotta 17.50 rucola, tomaat	
Quiche Lorraine, naar origineel recept15.50 botersla	