



## À la carte

### FINGERFOOD

Antipasti		15,00 euro
Gefrituurde tongreepjes – verse tartaar		14,00 euro
<i>Goujonettes de sole – tartare</i>		
Oesters / <i>huîtres</i>	6 stuks	18,00 euro
	12 stuks	34,00 euro
Crevette royale – cocktail		12,00 euro

### VOORGERECHTEN

	voorgerecht	hoofdgerecht
Langoustine – bloemkool – spruit – ponzu	25,00 euro	
<i>Langoustine – chou-fleur – choux de Bruxelles – ponzu</i>		
Schartong – jus bouillabaisse – spinazie – fregola	24,00 euro	
<i>Limande – jus de bouillabaisse – épinard - fregola</i>		
Carpaccio van holstein – chimichurri – selder	23,00 euro	27,00 euro
<i>Carpaccio de holstein – chimichurri - séleri</i>		
Huisgerookte zalm – ricotta – rode biet – verjus	23,00 euro	27,00 euro
<i>Saumon fumé maison – ricotta – betterave rouge – verjus</i>		



## HOOFDGERECHTEN

Wilde eend – butternut – zoete ui – pomme dauphine <i>Canard sauvage – butternut – oignon doux – pomme dauphine</i>	36,00 euro
Ribstuk / per 2 personen <i>Entrecôte / par 2 personne</i>	38,00 euro
Choronsaus of groene peper – frietjes – krokante sla <i>Sauce choron ou sauce poivre – frites – salade</i>	
Filet de boeuf 'wit-blauw' Choronsaus of groene peper – frietjes – krokante sla <i>Sauce choron ou sauce poivre – frites – salade</i>	31,00 euro
Catch of the day – jus bouillabaisse – spinazie - fregola <i>Poission du jour – jus de bouillabaisse – épinard – fregola</i>	32,00 euro
Gebakken zeetong meunière – frietjes – krokante sla <i>Sole meunière – frites – salade</i>	38,00 euro
Pasta – gamba – wilde champignons <i>Pâtes – gamba – champignon sauvages</i>	27,00 euro
Vegetarisch bord <i>Assiette végétarienne</i>	28,00 euro

## DESSERT

Mandarijn – kastanje – abrikoos <i>Mandarine – marron – abricot</i>	13,00 euro	
Dame blanche	12,00 euro	
Cho-co-lat	12,00 euro	
Café glacé	9,00 euro	
Cheesecake – rode vruchten <i>Gâteau au fromage – fruits rouges</i>	9,00 euro	
Mini-chocolademousse – crumble <i>Mini-mousse au chocolat – crumble</i>	6,00 euro	
Schepijs op een hoorntje <i>Glace sur un cornet</i>		
Vanille – Mokka – Aardbeien – Chocolade – Pistache	1 bol	3,00 euro
<i>Vanille – mokka – fraise – chocolat – pistache</i>	2 bollen	5,50 euro

