

## Voorgerechten:

CARPACCIO D'ESPADON	€14,50
• carpaccio of swordfish • tomato gel • garden cress • carpaccio van zwaardvis • tomaten-gel • tuinkers	
COQUILLES ST JACQUES ET CREVETTES GRISES	€15,75
• scallops • shrimp • cucumber • lemon sauce • coquilles St. Jacques • Hollandse garnaltjes • komkommer • limoendressing	
VITELLO TONNATO	€15,75
• veal • tuna tartare • lime mayonaise • kalfsvlees • tonijntartaar • limoenmayonaise	
FROMAGE DE CHÈVRE	€13,50
• goats cheese • almonds • fig • red beets • geitenkaas • amandel • vijg • rode biet	
ASPERGES VERTES GRILLÉES	€14,50
• grilled green asparagus • truffle pecorino • truffle oil • gegrilde groene asperges • truffel pecorino • truffel olie	
CARPACCIO DE BŒUF	€13,50
• carpaccio of beef • rocket salad • truffle mayonnaise • Parmesan cheese • carpaccio ossenhaas • rucola • truffelmayonaise • Parmezaanse kaas	
ESCARGOTS (6/12)	€13,50/24,50
• roman snails • herb-butter • wijngaardslakken • kruidenboter	

## Warme voorgerechten:

RAVIOLI AUX ECREVISSES ET COQUES	€18,50
• ravioli crayfish • clams • fennel • ravioli rivierkreeft • kokkels • venkel	
RIZ DE VEAU	€15,75
• sweetbread • mushrooms • parmesan foam • kalfszwezerik • paddestoelen • parmezaanschuim	
SOUPE DE COURGETTE	€8,75
• zucchini soup • smoked eel tempura • Courgettesoep • gerookte paling tempura	

## Hoofdgerechten:

DAURADE	€23,50
• seabream • ratatouille • Provencal sauce • dorade • ratatouille • Provençaalse saus	
THON GRILLÉ	€26,50
• grilled tuna • olives and tomato pesto • gegrilde tonijn • tomaat-olijvenpesto	
FILET DE CANETTE	€23,50
• duck breast • Calvados sauce • muscat grapes • eendenborstfilet • Calvados saus • muskaatdruiven	
CARRÉ D'AGNEAU	€26,50
• rack of lamb in crust of herbs • tomato herb sauce • lamsrack in een kruidenkorstje • tomaten kruidensaus	
TAGINE	€21,50
• vegetables tajine • couscous • groenten tajine • couscous	
SOLE MEUNIÈRE	€34,50
• fried sole • white wine • lemon • gebakken zeetong • witte wijn • citroen	
TOURNEDOS	€27,50
• tournedos • Marsala –truffles sauce • tournedos • Marsala-truffelsaus	
FOIE DE CANARD €4,50	
• duck liver • eendenlever	

## DESSERT

PANNACOTTA	€9,50
• pannacotta • caramel • sea salt	
• pannacotta • karamel • zeezout	
LES PROFITEROLES	€9,50
• cream puff • chocolate sauce • vanilla ice cream • whipped cream	
• soesjes • chocoladesaus • vanille ijs • slagroom	
POIRE BELLE HÉLÈNE	€9,50
• pear • vanilla ice cream • chocolate sauce	
• peer • vanille ijs • chocolade saus	
MOUSSE AU CHOCOLAT BLANC	€9,50
• white chocolate mousse • orange • blueberries • crumble	
• witte chocolade mousse • sinaasappel • blauwe bessen • kruimel	
PLATEAU DE FROMAGE	€13,75
• 4 cheeses	
• 4 kaassoorten	

# MENU PETIT BONHEUR

## CARPACCIO D'ESPADON

- carpaccio of swordfish • tomato gel • gardencress
- carpaccio van zwaardvis • tomaten-gel • tuinkers

Of

## CARPACCIO DE BŒUF

- carpaccio of beef • rocket salad • truffle mayonnaise • Parmesan cheese
- carpaccio ossenhaas • rucola • truffelmayonnaise • Parmezaanse kaas

Of

## FROMAGE DE CHÈVRE

- goats cheese with almonds • fig • red beets
- geitenkaas met amandel • vijg • rode biet

\*\*\*\*\*

## RAVIOLI

- ravioli of the week
- ravioli van de week

Of

## CABILLAUD

- cod • spinach • pancetta
- kabeljauw • spinazie • pancetta

\*\*\*\*\*

## DAURADE

- seabream • ratatouille • Provençal sauce
- dorade • ratatouille • Provençaalse saus

Of

## FILET DE CANETTE

- duck breast • Calvados sauce • muscat grapes
- eendenborstfilet • Calvados saus • muskaatdruiven

Of

## STEAK D'AGNEAU

- steak of lamb • thyme butter sauce
- lamsvleesstuk • tijm-botersaus

\*\*\*\*\*

## DESSERT MAISON

- dessert of the house
- dessert van het huis

Of

## PLATEAU DE FROMAGE 4\* (SUPPL. €2,75)

- cheese
- kaas

Drie gangen voor-hoofd-nagerecht	€33,50
Drie gangen tussen-hoofd-nagerecht	€35,50
Vier gangen voor-tussen-hoofd- dessert	€42,50