

**SAUMON&FROMAGE DE CHÈVRE 14,50**

Burned salmon · goatcheese cream  
Gebrande zalm · geitenkaascrème

**MAQUEREAU&CREVETTES GRISES 15,75**

Mackerel · grey shrimps · avocado  
Makreel · Hollandse garnaltjes · avocado

**HOMARD (1/2) 18,50**

Lobster  
kreeft

**SPAGHETTI VONGOLE 17,50**

Spaghetti · clams  
Spaghetti · venusschelpen

**ESCARGOTS (6/12) 13,50/24,50**

Roman snails · herb butter  
Wijngaardslakken · kruidenboter

**RISOTTO 16,50**

Risotto · fresh truffle · mushrooms · grilled zucchini  
Risotto · verse truffel · champignons · gegrilde courgette

**CROQUETTES MOZZARELLA 14,50**

Croquettes mozzarella · tomato salsa  
Mozzarellakroketjes · tomatensalsa

**CARPACCIO DE BŒUF 14,50**

Carpaccio of beef · truffle mayonnaise  
Parmesan cheese  
Carpaccio van ossenhaas · truffelmayonaise  
Parmezaanse kaas

**GAZPACHO 8,75**

Cold tomato-vegetable soup · Parma ham  
Koude tomaten- groentesoep · Parma ham

**RAVIOLI JOUE DE VEAU 15,75**

Ravioli · veal cheek · sages  
Ravioli · kalbswang · salie

**STEAK TARTARE 15,75**

Steak tartare  
Steak tartaar



Deze kersenrode wijn komt uit het hart van la Mancha.

In deze tijd van het jaar serveren wij deze wijn licht gekoeld. Hierdoor heerlijk te combineren met vele zomerse gerechten van onze kaart.

**AIGLEFIN 23,50**

Haddock · safron sauce  
Schelvis · safraansaus

**THON GRILLÉ 26,50**

Grilled tuna · tomato salsa  
Gegrilde tonijn · tomatensalsa

**HOMARD ( +/- 450-500 gr.) 36,50**

Grilled lobster · garlic butter  
Gegrilde hele kreeft · knoflookboter

**STEAK TARTARE 24,50**

Steak tartare  
Steak tartaar

**SALTIMBOCCA 24,50**

Veal escalop · Parma ham · sages  
Kalfsoester · Parmaham · salie

**CONFIT DE CANARD €23,50**

Duck leg confit · mushrooms  
Geconfijte eendenbout · paddestoelen

**GNOCCI 21,50**

Gnocci · grilled aubergine · spinach · cherry  
tomatoes  
Gnocci · gegrilde aubergine · spinazie · cherry  
tomaatjes

**Desserts €9,50**

**TARTE AU CITRON/MERENGUE**

Lemon merengue pie  
Citroen meringue taartje

**LES PROFITEROLES**

Profiteroles · chocolate sauce · vanilla ice-cream ·  
whipped cream  
Soesjes · chocoladesaus · vanille ijs · slagroom

**COUPE D'ÉTÉ**

Sorbet · red fruit  
Sorbet ijs · rood fruit

**SEMIFREDDO**

Semifreddo of the week  
Semifreddo van de week

**PLATEAU DE FROMAGE €13,75**

3 French cheeses  
3 Franse kazen

Bent u ergens allergisch voor?

Geef het van te voren door aan onze medewerkers  
zodat wij in combinatie met onze allergenenkaart  
zorgvuldig om kunnen gaan met uw allergie.

## MENU PETIT BONHEUR

### SAUMON&FROMAGE DE CHÈVRE

Burned salmon · goatcheese cream

Gebrande zalm · geitenkaascrème

OU

### CARPACCIO DE BŒUF

Carpaccio of beef · truffle mayonnaise · Parmesan cheese

Carpaccio van ossenhaas · truffelmayonaise · Parmezaanse kaas

OU

### CROQUETTES MOZZARELLA

Croquettes mozzarella · tomato salsa

Mozzarellakroketjes · tomatensalsa

### BAR

Sea bass · bois baudran · sauce couscous

Zeebaars · bois baudran saus · couscous

OU

### RAVIOLI JOUE DE VEAU

Ravioli · veal cheek · sages

Ravioli · kalfswang · salie

### AIGLEFIN

Haddock · safron sauce

Schelvis · safraansaus

OU

### COQ AU VIN

Chicken · red wine sauce

Kip · rode wijn saus

OU

### BLACK ANGUS

Black angus steak · Café de Paris sauce

Black angus steak · Café de Paris saus

### DESSERT MAISON

Dessert of the house

Dessert van het huis

OU

### 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

### Prijzen menu zondag

€28,50 Voorgerecht – Hoofdgerecht – Nagerecht

€29,50 Tussengerecht – Hoofdgerecht – Nagerecht

€32,50 Voorgerecht – Tussengerecht – Hoofdgerecht – Nagerecht

Supplement frites €2,50