



LES ENTRÉES

BISQUE D'HOMARD AVEC ROUILLE

13

Kreeftensoep met pittige knoflookmayonaise
Lobster soup with spicy garlic mayonnaise

SOUPE À L'OIGNON

9

Uiensoep rijkelijk gratineerd met Gruyèrekaas
Onion soup topped with melted Gruyère cheese

CROQUETTES AUX CREVETTES

14

Twee garnalenkroketten met gefrituurde peterselie en citroenmayonaise
Two shrimp croquettes with fried parsley and lemon-mayonnaise

ESCARGOTS À LA BOURGUIGNONNE

10 18

Wijngaardslakjes in escargot-kruidenboter 6 of 12 stuks
Snails served in classic garlic and parsley butter 6 or 12

PATÉ FOIE GRAS D'OIE

19

Ganzenleverpaté met notencrumble
Goose liver pâté with nut crumble



NOIX DE ST. JACQUES		16
<i>Sint Jacobsschelpen met zeekraal en saffraansaus</i> Scallops with sea asparagus and saffron sauce		
STEAK TARTARE		16
<i>De klassieker van rauwe runderhaas</i> Classic dish of raw, minced premium beef		
HUÎTRES FINES CLAIRES	4	22
<i>Oesters per stuk of plateau van 6</i> Oysters per piece or a platter of six		
CAMEMBERT AU FOUR 		11
<i>Camembert uit de oven met vijgen, walnoten en een vijgen-dadelbalsamico</i> Oven-baked Camembert with figs, walnuts and a fig and date balsamic dressing		
GREVETTES AU SAUCE PERNOD	 <i>SUGGESTION DU PATRON</i>	15
<i>Gamba's in een romige Pernodsaus </i> Prawns in a creamy Pernod sauce		