

LE MENU

55

TARTARE DE THON À LA NIÇOISE

16

*Tonijntartaar à la niçoise met zwarte olijven, haricots verts,
ansjovis en mosterd-dragonmayonaise*

Tuna tartare à la Niçoise with black olives, haricots verts,
anchovies and mustard-tarragon mayonnaise



wijntip wit: Quincy-sauvignon blanc



wijntip rosé: Provence-Cinsault



wijntip: Chablis-Chardonnay

FAUX-FILET TRANCHÉ

35

CRÈME DE DATTES ET FIGUES, ROQUETTE, GRUYÈRE

*Getrancheerde saignant gebakken ribeye met een crème van
dadels en vijgen, rucola en Gruyère*

Sliced ribeye with a cream of dates and figs, arugula and Gruyère



wijntip: Terre Métissée-blend



wijntip: Saint-Emillion

FLAN AVEC SAUCE AUX FRAMBOISES

10

ET GLACE AU CHOCOLAT BLANC

Roomdessert met frambozensaus en ijs van witte chocolade

Creamy dessert with raspberry sauce and
white-chocolate ice cream