

# Voor- en tussengerechten

## **Steak tartaar** 19

XO-crème, geplette langoustine  
Supplement 10 gram Perle Imperial kaviaar 20

## **Burrata** 15

Groene gazpacho, avocado

## **Schuimige kreeftensoep** 16

Garnalen, dragon, crème fraîche

## **Coquille** 18

Rauw gemarineerd, komkommer, doperwt

## **Garnalencocktail** 19

Hollandse garnalen, cocktailsaus

## **Gebakken buikspek** 15

Chorizo, tomaat, soja beurre blanc

## **Zoete paprika** 13

Geitenkaas, watermeloen, courgette

# Hoofdgerechten

## **Lamsfilet** 29

Groene asperge, aardappel, rode wijnjus

## **Aubergine** 22

Bulgursalade, granaatappel

## **Scholfilet** 25

Gerookte paling, boontjes, beurre blanc

## **Zeebaars** 27

Artisjok, tomaat, basilicum

## **Bloemkool** 21

Feta, zoete ui

# Bijgerechten

**Verse friet** met mayonaise 5

**Groene salade** met oude kaas 5

**Brood** met gezouten boter 5

**Romige spinazie** met ei en chili 5

## Steak frites

Wordt geserveerd met verse friet en groene salade

### **Steak tartaar**

Klassiek 27

XO-crème, geplette langoustine 35

### **Biefstuk 24**

### **Entrecôte 29**

### **Côte de Boeuf 90**

Voor 2 personen

Minimale bereidingstijd 30 minuten

### **Steaks worden geserveerd met naar keuze:**

Peppersaus

Pittige tomatenboter

Salsa verde

## Nagerechten

### **Kaasselectie 15**

Van Fromagerie Bon

### **Aardbei 10**

Witte chocola, basilicum

### **Pavlova 9**

Ananas, passievrucht, citrussorbet

### **Citroencremeux 11**

Framboos, limoenblad ijs

### **Bonbon** per stuk 1,75

### **Madeleine** per stuk 2,50