

# Voor- en tussengerechten

## **Steak tartaar** 19

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

## **Gepekeld schelvis** 17

Gerookte paling, appel, dille

## **Schuimige kreeftensoep** 16

Garnalen, dragon, crème fraîche

## **Gepocheerd ei** 15

Paddenstoelen, brioche, Hollandaise

## **Terrine van ganzenlever en pekelvlees** 21

Vijgencompote, brioche

## **Gebakken buikspek** 16

Chorizo, tomaat, soja beurre blanc

## **Rode biet** 14

Geitenkaas, gerookte amandel, roze peper

# Hoofdgerechten

## **Kalfssukade** 28

Zuurkool, ganzenlever, rode wijnjus

## **Flespompoen** 22

Stracciatella, pompoenpit, kerrie

## **Kabeljauwfilet** 26

Venkel, ansjovis, Piment d'Espelette

## **Octopus** 28

Wortel, zoete aardappel, jalapeño

## **Bloemkool** 23

Parmezaan, zoete ui, truffelvinaigrette

# Bijgerechten

**Verse friet** met mayonaise 5

**Groene salade** met oude kaas 5

**Brood** met gezouten boter 5

**Gebakken prei** met miso en pijnboompitten 5

## Steak frites

Wordt geserveerd met verse friet en groene salade

### Steak tartaar

Klassiek 26

XO-crème, geplette langoustine 34

### Biefstuk 24

### Entrecôte 29

### Côte de Boeuf (1 kg.) 95

Voor 2-3 personen

Minimale bereidingstijd 40 minuten

### Steaks worden geserveerd met naar keuze:

Pepersaus

Rode wijnjus

Beurre maison

### Supplement gebakken ganzenlever 12

## Nagerechten

### Kaasselectie 15

Van Fromagerie Bon

### Sticky toffee pudding 12

Gezouten karamel, Amarene kersen, ijs van tonkabonen

### Crème van witte chocola 12

Appel, vanille, boerenjongens

### Limoencremeux 11

Kokos, gember, ijs van limoenblad

### Bonbon per stuk 1,75

### Madeleine per stuk 2,5