

Les Huîtres

	a pièce	les six
Creuse de Normandie No.3	4.25	23.5
Fines de Claires de Irlande No.3	4.25	23.5
Dégustation d'huîtres 6 pièces		23.5
Dégustation d'huîtres 12 pièces		45

Les huîtres sont servies avec citron et vinaigre de vin rouge à l'échalotte

Oesters worden geserveerd met citroen en rode-wijnazijn met sjalot

Oysters are served with lemon and red wine vinegar with shallots

Les Charcuterie

Saucisson sec 30 gr	7.5
Jambon 40 gr	8
Petit plateau de charcuterie 70 gr	15
Grand plateau de charcuterie 140 gr	28

La charcuterie est servie avec moutarde de raisin et oignons d'Amsterdam aigre-doux

De charcuterie wordt geserveerd met druivenmosterd en Amsterdamse uitjes

The charcuterie is served with grape mustard and Amsterdam pickled onions

Les Entrées

Paté pistache et abricot servi avec oignons caramélisés et croûtons	15
Paté met pistache en abrikoos geserveerd met gekarameliseerde zilveruitjes en croûtons <i>Paté with pistachio and apricot served with caramelized onions and croutons</i>	
Bouillabaisse servie avec rouille et Gruyère	17.5
Bouillabaisse geserveerd met rouille en Gruyère <i>Bouillabaisse served with rouille and Gruyère cheese</i>	
Brioche Neuf	
Foie de canard poêlé, brioche, mayonnaise à la truffe et au homard, compote d'oignons rouges	25
Gebakken eendenlever, brioche, truffelmayonaise met kreeft en rode ui compôte <i>Sauteed duck liver, brioche, truffelmayonnaise with lobster and red onion compote</i>	
Steak Tartare de bavette Néerlandaise avec câpres, échalotes et œuf de caille frit	19
Steak Tartare van Hollandse bavette met kappertjes, sjalot en gebakken kwartelei <i>Steak Tartare of Dutch bavette with capers, shallot and fried quail egg</i>	
Escargots au beurre à l'ail et au persil	par 6 16
Wijngaardslakken met knoflook en peterselieboter <i>Garden snails with garlic and parsley butter</i>	par 12 30
Asperges avec sauce mousseline, câpres frits, salade et piment d'Espelette	16
Asperges met gefrituurde kappertjes, mousseline saus, salade en piment d'Espelette <i>Asparagus with mousseline sauce, fried capers, salad and piment d'Espelette</i>	
Œuf à la coque au caviar (10 grammes Asetra Amour) et mouillettes grillées	35
Zachtgekookt hoeve-ei met kaviaar (10 gram Asetra Amour) en broodsoldaatjes <i>Soft boiled egg with caviar (10 grams of Asetra Amour) and toasted 'bread soldiers'</i>	
50 grammes Asetra Amour caviar servi avec blinis, crème fraîche et vodka	150
50 gram Asetra Amour kaviaar geserveerd met blini's, crème fraîche en vodka <i>50 grams Asetra Amour caviar served with blinis, crème fraîche and vodka</i>	

Les Plats Principaux

Entrecôte pour deux avec pommes frites, légumes et sauce Béarnaise ou jus de Madère 500gr	62
Entrecôte voor twee met frites, groente met Béarnaise saus of Madeirajus	
<i>Entrecôte for two with french fries, vegetables and Béarnaise sauce or Madeira gravy</i>	
<i>Extra: Side salad €7.5 Foie de canard €10 Extra Sauce €2.5</i>	
Agneau de printemps avec patate confite, petits pois et jus d'agneau	32
Voorjaarslam met gekonfijte aardappelen, doperwtten en jus van het lam	
<i>Spring lamb with potato confit, green peas and gravy from the lamb</i>	
Gnocchi à la Parisienne avec morilles, pois gourmand, moutarde verte et noisettes	25
Gnocchi Parisienne met morieljes, peultjes, mosterdbladd en hazelnoten	
<i>Gnocchi Parisienne with morels, snow peas, mustard greens and hazelnuts</i>	
Steak tartare de bavette Néerlandaise avec câpres, échalottes, jaune d'œuf, laitue et frites	31
Steak tartare van Hollandse bavette met kappertjes, sjalot, ei-dooier, salade en frites	
<i>Steak tartare of Dutch bavette with capers, shallot, egg yolk, lettuce and french fries</i>	
Demi-homard Canadien (halve kreeft/half lobster)	36
Homard entier Canadien (hele kreeft/whole lobster ± 500g)	70
Homard servi chaud avec tomates, basilic et piment d'Espelette et pommes frites	
Kreeft warm geserveerd met tomaat, basilicum en piment d'Espelette en frites	
<i>Lobster served warm with tomato, basil and piment d'Espelette and French fries</i>	
Homard servi tiède avec salade, mayonnaise au persil et pommes frites	
Kreeft lauwwarm geserveerd met salade, peterselie mayonaise, frites	
<i>Lobster served lukewarm with salade, parsley mayonnaise and French fries</i>	
Grande Bouillabaisse servie avec rouille et Gruyère	30
Grande Bouillabaisse geserveerd met rouille en Gruyère	
<i>Grande Bouillabaisse served with rouille and Gruyère cheese</i>	

Menu du Chef

Menu du Chef à trois plats : entrée, plat, dessert

Menu du Chef 3-gangen : voor-, hoofd-, & nagerecht

Menu du Chef 3-courses : starter, main course & dessert

45

Menu du Chef à quatre plats : entrée, entremet, plat & dessert

Menu du Chef 4-gangen : voor-, tussen-, hoofd- & nagerecht

Menu du Chef 4-courses : starter, entremet, main course & dessert

55

Menu du Chef à cinq plats : entrée, entremet, plat, fromage & dessert

Menu du Chef 5-gangen : voor-, tussen-, hoofdgerecht, kaas & dessert

Menu du Chef 5-courses : starter, entremet, main course, cheese & dessert

68

Seizoensgebonden specialiteiten met een moderne twist. Kies voor 3-, 4- of 5-gangen of bestel de gerechten à la carte. Het menu wordt iedere 3 weken gewisseld en mondeling toegelicht aan tafel.

Let op: wij houden altijd rekening met eventuele dieetwensen, mits deze een dag van tevoren aangegeven zijn.

Seasonal specialties with a modern twist. Choose 3, 4 or 5 courses or order the dishes à la carte.

The menu is changes every 3 weeks and explained at the table.

Please note: we always take into account any dietary requirements, provided these are indicated a day in advance.