

CLASSIQUES

**Huîtres** Oesters Oysters

Fines de Claire	1 st. 3,00	6 st. 17,00	12 st. 34,00
Gillardeau	1 st. 5,00	6 st. 28,00	12 st. 56,00

**Langoustines pain mayonnaise** 4 st. 16,00 6 st. 24,00

Langoustines brood mayonnaise  
Langoustines bread mayonnaise

**Homard** Kreeft Lobster

Mayonnaise Mayonnaise	½ 22,00   44,00
Thermidor	½ 22,50   45,00

**Carpaccio de poulpe tomate concassée huile basilic** 13,50

Pulpo carpaccio tomate concassée basilicum olie  
Pulpo carpaccio tomato concassée basil oil

**Salade Niçoise thon pommes de terre haricot verts** 15,00

Salade Niçoise tonijn aardappel haricot verts  
Salade Niçoise tuna potato green beans

**Bouillabaisse croûtons rouille gruyère** 18,50

Vissoep croûtons rouille gruyère kaas  
Fish soup croûton rouille gruyère cheese

**Steak tartare au frites** 19,50

Steak tartaar met friet  
Steak tartare fries

**Côte de bœuf frites béarnaise salade** 2 pers. 62,50

Côte de Boeuf friet bearnaise salade  
Côte de Boeuf fries bearnaise salad

**menu du jour**  
2 plats 30,00 | 3 plats 37,00

Suppléments

<b>Pommes frites</b>	4,00
Friet	
Fries	
<b>Salade</b>	3,75
Sla	
Salad	
<b>Legumes de saison</b>	4,50
Seizoensgroenten	
Seasonal vegetables	

DINER

Entrées

**Homard à la Parisienne** 22,50

Carotte celeri navet sauce homard artichaud truffe  
Wortel selderij meiknol kreeftensaus artisjokken truffel  
Carrot celery turnip with lobster sauce artichoke truffle

**Soupe du jour vegetarien** 6,50

Dagsoep vegetarisch  
Soup of the day vegetarian

**Terrine de foie gras de canard toast** 18,50

Eendenlever terrine toast  
Terrine of duck liver toast

**Steak tartare au toast** 15,50

Steak tartaar toast  
Steak tartare toast

**Bouillabaisse croûtons rouille gruyère** 10,00

Vissoep croûtons rouille gruyère kaas  
Fish soup crouton rouille gruyère cheese

Plats principaux

**Ravioli aux artichaud estragon sauce artichauds huile estragon** 24,50

Ravioli gevuld met artisjokken dragon artisjokken saus dragon olie  
Artichoke tarragon Ravioli artichoke sauce tarragon oil

**Magret de canard étuvée de maïs jus de canard betteraves jaunes et chiogga** 26,50

Gebakken eendenborst mais étuvée jus gele en chiogga bieten  
Fried duck breast corn étuvée gravy yellow and chiogga beets

**Ris de veau poêlés sauce a l'estragon gnocchi a la Parisienne carottes pois mange-tout** 28,50

Gebakken kalfszwezerik dragon saus gnocchi a la parisienne bospeen  
Sweet bread tarragon sauce Gnocchi à la Parisienne carrots snow peas

**Filet de daurade poêlé crème de carotte beurre noisette tuille corail pommes dauphine** 27,50

Gebakken dorade filet wortel crème gebruinde boter pomme dauphine  
Fillet of sea bream cream of carrot browned butter pomme dauphine

**Bavette grillée sauce echalottes** 22,50

Gegrilde bavette sjalotsaus  
Grilled flank steak shallot sauce

**Feuille de brick fourée a la ratatouille sauce aux olives noires crème de carotte** 18,50

Feuille de brick gevuld met ratatouille zwarte olijven saus wortel crème  
Bread foil stuffed with ratatouille black olive sauce carrot cream

VINS AU VERRE

Pétillants

	VERRE	BOUTEILLE
Domaine des Bleuces Saumur Brut S.A.	7	38
Janisson Brut Nature S.A.	10	55
Jerôme Dehours Terre de Meunier Extra Brut S.A.	12	70
Billecart-Salmon Brut Réserve S.A.	12	70
Taittinger Comtes de Champagne '07	25	160

Blancs

Domaine de Bordes Louvre Côtes de Gascogne '18	4,8	27
La Croix Gratiot Picpoul de Pinet '18	5,2	29
Mas de l'Avail Ballade Côtes Catalanes '18	5,8	32
La Grande Maison Cuvée Dianais Bergerac '15	6,5	35
Domaine Carrette Mâcon Milly Lamartine '17	7,8	42
Hugel riesling Classic Alsace '16	8,5	45
Château Favray Pouilly Fumé '18	9	48
Baumard Clos Saint Yves Savennières '16	11	62
Domaine Jouard Chassagne-Montrachet '16	14,5	78

Rosés

La Croix de la Residence Languedoc '18	4,8	27
Clos Cibonne Tentations Côtes de Provence '18	7,8	43

Rouges

Famille Perrin Ventoux '17/'18	4,8	27
Mas de l'Avail Ballade Côtes Catalanes '17	5,8	32
Domaine de la Bouronière Fleurie '16	7,6	40
Domaine La Tour Penedesses Cuvée Antique '16	7,8	40
Remoriquet Bourgogne Rouge '17	8,5	45
Lambert Cuvée Marie Chinon 2014	9,5	51
Chanssaud Châteauneuf-du-Pape '15	12,5	70
Château Beau-Site St. Estèphe '15	14,5	78
Château Moulinet-Lasserre Pomerol '00	19,5	98

Moelleux | Liqueureux

Château de Beaulon Pineau des Charentes Blanc 5 ans	8	60
Chapoutier Banyuls Roussillon '16 0,5l	8	40
Domaine des Baumard Le Petit Paon Loire '16 0,5l	8	40