

## Bulles

Prosecco di Valdobbiadene Superiore DOCG	
La Tordera Brunei Brut	10,00
Coupe de Champagne Philippe Gonet	13,00
Coupe de Champagne Veuve Clicquot	
Carte jaune	16.00

## Apéritif

Kir Cassis ou Pêche de Vigne	7,50
Picon ; Picon Vin Blanc	8.00
Campari	8.00
Ricard	8.00
Martini Blanc ou Rouge	8,00
Gancia	8.00
Porto Blanc ou Rouge	8.00
Pineau des Charentes	8.00
Sherry	8.00
Apérol Spritz ou Campari Spritz	12.00

## Cocktail

Pornstar Martini	13.00
(Vodka, Fruit de la Passion, Vanille, Citron vert, Espuma Menthe)	
Negroni	13.00
(Campari, Vermout, Gin)	
Cosmopolitan	13.00
(Vodka, Triple sec, canneberge, citron vert)	
Smoked Old fashioned	13.00
(Bourbon, Sucre, Citron)	

## Mocktail

Virgin Roses are red	11.00
(Roses Cardamome, Citron vert, Romarin, Espuma de myrtilles et estragon)	
Pomegranate & Lavender	11.00
(Grenade, Citron vert, Lavande, Fruit rouge)	
Virgin pornstar Martini	11.00
(Fruit de la passion, Citron vert, Vanille, Espuma menthe)	

## Whisky

Jack Daniel's	10.00
J&B	11.00
Jameson	11.00
Johnnie Walker Red Label	11.00
Glenfiddisch 12 ans	12.00
Johnnie Walker Black Label	13.00
Talisker 10 ans	13.00
Jack Daniel's Gentlemen	13.00
Nikka	13.00
Oban 14 ans	14.00
Dalwhinnie 15 ans	15.00
Lagavulin 16 ans	15.00
Johnnie Walker Blue Label	29.00

## Rhum

Bacardi Blanc	9.00
Brughal	10.00
Diplomatico	11.00
Havana 3 ans	11.00
Trois Rivières VSOP	13.00
Zacapa 23 ans	17.00

## Gin

Bombay Sapphire	10.00
Hendrick's	12.00
Panda	12.00
Copper Head	13.00

## Vodka

Eristoff	9.00
Grey Goose	11.00

## Sans Alcool

Copper Head	11.00
Seedlip	11.00
Opius	11.00
Nigredo	11.00

# Menu Michelin

Carpaccio de bœuf Holstein, parmesan et tomates cerise  
Carpaccio van Holstein rundvlees, parmezaan en kerstomaatjes  
Carpaccio of Holstein beef, parmesan and cherry tomatoes

Ou Of Or

Velouté de petits pois et ricotta  
Erwtensoep met ricotta  
Pea soup with ricotta

-----

Tagliata de bœuf, sauce chimichurri, pommes sautées  
Tagliata van rundvlees, chimichurrisaus, gebakken aardappelen  
Beef tagliata, chimichurri sauce, baked potatoes

Ou Of Or

Filet de bar rôti, sauce vierge, écrasé de pommes de terre au mascarpone et ciboulette  
Gebraden zeebrasemfilet, aardappelpuree met olijven en waterkersjus  
Roasted sea bass fillet, virgin sauce, mashed potatoes with mascarpone and chives

Ou Of Or

Risotto aux petits légumes de saison  
Risotto met seizoensgroenten  
Risotto with seasonal vegetables

-----

Panna cotta aux fruits de saison  
Pannacotta met seizoen vruchten  
Panna cotta with seasonal fruits

Ou Of Or

Brownie maison, glace au yaourt  
Huisgemaakte brownie, yoghurtijs  
Homemade brownie, yogurt ice cream

47,50 €

# Menu Régence

Praline de foie gras maison au spéculoos, sauce au chocolat noir aromatisé au piment d'Espelette

Huisgemaakte foie gras praline met speculoos, pure chocoladesaus  
op smaak gebracht met Espelette-peper

Homemade foie gras praline with speculoos, dark chocolate sauce flavored with Espelette pepper

-----

Oeuf parfait et caponata maison

Perfect ei en huisgemaakte caponata

Perfect egg and homemade caponata

-----

Emincé de volaille grillée aux herbes, sauce tomate au basilic et tagliatelles fraîches

Fijn gesneden met kruiden gegrilde kip, tomaten-basilicumsaus en verse tagliatelle

Sliced grilled poultry with herbs, tomato basil sauce and fresh tagliatelle

Ou Of Or

Dos de cabillaud, écrasé de pommes de terre, pousses d'épinard, sauce mousseline

Kabeljauwfilet, aardappelpuree, babyspinazie, mousselinesaus

Cod fillet, mashed potatoes, baby spinach, mousseline sauce

-----

Vacherin glacé au moka, amandes grillées et crème anglaise

Vacherin glacé met mokka, gegrilde amandelen en crème anglaise

Vacherin with mocha, grilled almonds and light custard cream

-----

72,50 €

Ce menu comportant 4 services, il est uniquement disponible pour l'ensemble des convives de la table.

Dit menu bestaat uit 4 gangen en is alleen beschikbaar voor alle gasten aan tafel

This menu includes 4 courses, it is only available to all guests at the table

## ENTREES FROIDES - KOUDE VOORGERECHTEN - COLD STARTERS

Foie gras de canard en terrine « maison » aux épices douces, compote d'oignons rouges au gingembre, brioche	26.50
Huisterrine van eendenlever met zachte kruiden, compote rode uien met gember, brioche	
Homemade duck foie gras in a terrine with mild spices, red onion compote with ginger, brioche	
Praline de foie gras maison au spéculoos, sauce au chocolat noir aromatisé au piment d'Espelette	23.00
Huisgemaakte foie gras praline met speculoos, pure chocoladesaus op smaak gebracht met Espelette-peper	
Homemade foie gras praline with speculoos, dark chocolate sauce flavored with Espelette pepper	
Carpaccio de bœuf Holstein, parmesan et tomates cerise	19.00
Carpaccio van Holstein rundvlees, parmezaan en kerstomaatjes	
Carpaccio of Holstein beef, parmesan and cherry tomatoes	
Cervelle de veau, sauce gribiche	17.50
Kalfshersentjes met gribichesaus	
Veal brains, mayonnaise-style cold egg sauce	

## ENTREES CHAUDES - WARME VOORGERECHTEN - HOT STARTERS

	Croquettes aux crevettes grises (1 ou 2 pièces)	14.00-27.00
	Grijze garnaalkroketten (1 of 2 stukken)	
	Croquettes of North Sea shrimps (1 or 2 pieces)	
	Fondues au parmesan	18.00
	Parmesaan kroketten	
	Parmesan cheese croquettes	
	Cervelle de veau meunière à la grenobloise	18.00
	Kalfshersentjes meunière op Grenoble-wijze	
	Veal brains "meunière » Grenoble style	
	Velouté de petits pois et ricotta	17.50
	Erwtensoep met ricotta	
	Pea soup with ricotta	
	Parmigiana d'aubergines	18.50
	Aubergine Parmigiana	
	Eggplant Parmigiana	
	Oeuf parfait et caponata maison	19.00
	Perfect ei en huisgemaakte caponata	
	Perfect egg and homemade caponata	

## VIANDES ET ABATS - VLEES EN ORGAANVLEES - MEAT AND ORGAN MEAT

Steak tartare à l'italienne ou à la belge Steak tartaar op italiaanse of belgische wijze Steak tartar such as in Italy or in Belgium	21.50
Entrecôte grillée (Angus beef irlandais), sauce béarnaise, frites à la graisse de boeuf Gegrilde ribsteak (iers Angus rundvlees), bearnaisesaus, frietjes gebakken in rundvet Grilled rib steak (irish Angus beef), béarnaise sauce, fresh fries baked in beef fat.	36.00
Tagliata de bœuf, sauce chimichurri, pommes sautées Tagliata van rundvlees, chimichurrisaus, gebakken aardappelen Beef tagliata, chimichurri sauce, baked potatoes	28.00
Vol-au-vent de poularde fermière, sauce hollandaise, frites fraîches a la graisse de boeuf Vol-au-vent van mesthoentje, hollandaisesaus, verse frietjes gebakken in rundvet Vol-au-vent of farm-raised poularde, hollandaise sauce, fresh fries baked in beef fat.	25.50
Emincé de volaille grillée aux herbes, sauce tomate au basilic et tagliatelles fraîches Fijn gesneden met kruiden gegrilde kip, tomaten-basilicumsaus en verse tagliatelle Sliced grilled poultry with herbs, tomato basil sauce and fresh tagliatelle	26,00
Rognons de veau à la moutarde et estragon frais Kalfsniertjes met mosterd en verse dragon Veal kidneys with mustard and fresh tarragon	22.50
Ris de veau, caramel aux épices, pommes sautées au thym, légumes de saison Kalfszwezerik, gekruide karamel, gebakken appels met tijm, seizoensgroenten Sweetbreads, spiced caramel, baked potatoes with thyme, seasonal vegetables	38.00


## POISSONS - VIS - FISHES

Sole simplement meunière, pommes persillées, épinards en branche Zeetong meunière met gepersilleerde aardappelen, spinazie Simply prepared sole meunière, potatoes with chopped parsley, whole spinach	42.50
Filet de bar, sauce vierge, écrasé de pommes de terre au mascarpone et ciboulette Zeebrasemfilet, aardappelpuree met olijven en waterkersjus Sea bass fillet, virgin sauce, mashed potatoes with mascarpone and chives	27,00
Dos de cabillaud, écrasé de pommes de terre, pousses d'épinard, sauce mousseline Kabeljauwfilet, aardappelpuree, babyspinazie, mousselinesaus Cod fillet, mashed potatoes, baby spinach, mousseline sauce	30.00

## PATES ET RISOTTO - PASTAS EN RISOTTO - PASTAS AND RISOTTO

Spaghetti Serafine (Polpettes de veau et d'agneau, sauce tomate et basilic) 22.50  
Spaghetti Serafine (Polpettes van kalfs- en lamsvlees, tomaat en basilicumsaus.  
Spaghetti Serafine (Polpettes of veal and lamb, tomato and basil sauce


 Tagliatelles all'arrabiata 22.00  
Tagliatelles all'arrabiata  
Tagliatelles all'arrabiata

 Risotto à la milanaise, aux pistils de safran et parmesan 23.50  
Milanese risotto met saffraan stampers en parmezaan  
Milanese risotto with saffron pistils and parmesan

 Risotto aux petits légumes de saison 22.00  
Risotto met seizoensgroenten  
Risotto with seasonal vegetables

## SALADES - SALADES - SALADS

La véritable salade César (œuf dur, croûtons, poulet grillé) 22.50  
De echte Caesarsalade (hard gekoken ei, croutons, gegrilde kip)  
The real Caesar salad (hard-boiled egg, croutons, grilled chicken)

 Salade grecque (concombres, tomates, feta, olives noires) 22.00  
Griekse salade (komkommers, tomaten, feta, zwarte olijven)  
Greek salad (cucumbers, tomatoes, feta, black olives)

Salade chèvre, croutons et lardons 24.00  
Geitenkaassalade, croutons en spek  
Goat cheese salad, croutons and bacon

## ACCOMPAGNEMENTS - BIJGERECHTEN - SIDE DISHES

 Assiette de légumes 8,50  
Bord groenten  
Plate of vegetables

 Salade mixte 6,00  
Gemengde salade  
Mixed salad

Frites fraîches à la graisse de boeuf 5.00  
Verse frietjes gebakken in rundvet  
Fresh fries baked in beef fat.

Sauce béarnaise 4.50  
Bearnaise saus  
Bearnaise sauce

Sauce au poivre 4.50  
Pepersaus  
Pepper sauce

## FROMAGES - KAZEN - CHEESES

Sélection de fromages de notre fromager Charly (selon arrivage du jour) 14.00

Kaasbordje van onze kaasspecialist Charly (afhankelijk van aankomst van de dag)

Cheese selection from our cheese seller Charly (depending on arrival of the day)

## DESSERTS - NAGERECHTEN - DESSERTS

Crêpes Suzette (sauce à l'orange flambée au Grand Marnier) 12.00  
Crêpes Suzette (sinaasappelsaus geflambeerd met Grand Marnier)  
Crêpes Suzette (flambeed orange sauce with Grand Marnier)

Dame blanche (chantilly légère et chocolat chaud Callebaut) 11.00  
Dame blanche (lichte slagroom en warme Callebaut-chocolade)  
Chocolate fudge sundae (Vanilla ice cream, delicate whipped cream and Callebaut hot chocolate sauce)

Sorbet au citron non traité de Sicile 10.00  
Sorbet met biologische citroen van Sicilië  
Sorbet of organic Sicilian lemon

Crème brûlée à la vanille bourbon 10.00  
Bourbon vanilla creme brulee  
Crème brûlée with bourbon vanilla

Pain perdu à la crème pâtissière et vanille bourbon, façon Alain Ducasse 11.00  
Pain perdu met banketbakkersroom, bourbon-vanille op de wijze van Alain Ducasse  
Pain perdu (Soaked bread in milk, baked with eggs and sugar), served with confectioner's custard and Bourbon vanilla), following Alain Ducasse recipe.

Gaufre de Bruxelles, chocolat amer et chantilly à la vanille 10.00  
Brusselse wafel met bitter chocolade en vanille chantilly  
Brussels waffle, bitter chocolate and vanilla whipped cream

Mousse au chocolat noir et cannelle 11.00  
Chocolademousse van pure chocolade en kaneel  
Dark chocolate mousse with cinnamon

Brownie maison, glace au yaourt 11.00  
Huisgemaakte brownie, yoghurtijs  
Homemade brownie, yogurt ice cream

Panna cotta aux fruits de saison 11.00  
Pannacotta met seizoen vruchten  
Panna cotta with seasonal fruits

Vacherin glacé au moka, amandes grillées et crème anglaise 10.00  
Vacherin glacé met mokka, gegrilde amandelen en crème anglaise  
Vacherin with mocha, grilled almonds and light custard cream