

APERITIEF

JUS D'ORANGE	4,5
FLUITJE HEINEKEN	2,9
TEXELS SKUUMKOPPE	5,5
RICARD PASTIS	5
GLAASJE BUBBELS <i>blanquette de Limoux</i>	9
LILLET BLANC TONIC <i>mont</i>	8
LILLET ROSÉ TONIC <i>mont</i>	8
NEGRONI	9,5
GIN-TONIC <i>Beefeater en Finley</i>	9,5
BLOODY MARY	9
SPRITZ <i>Berto Aperitivo</i>	9,5

DE BAR

4 SPECIALE DE CLAIRE <i>oesters</i>	14
OLIJVEN en ARTISJOKKEN <i>in olijfolie</i>	7,5
SCHEERMESSEN <i>met sauce vierge</i>	10,5
PARMAHAM <i>met cornichons</i>	8
MORTADELLA <i>met zuur, mosterd en zuurdesem</i>	9
AUBERGINECRÈME <i>met amandel en zuurdesem</i>	8
BROOD <i>met boter</i>	3,5

LUNCH (tot 1530)

OP GEROOSTERD ZUURDESEM

TARTINE RODE BIETEN <i>met oude kaas, hangop en hazelnoot</i>	9
TARTINE ZALM <i>met doperwtencrème en zuur</i>	13
TARTINE BOEUF BOURGUIGNON <i>met champignon en zuur</i>	13

BIJGERECHTEN

FRITES <i>met mayonaise</i>	4,5
ROMAINE SLA <i>met peterselie vinaigrette</i>	3,5

VOORGERECHT

DOPERWTEN <i>met ei, gekonfijte citroen en bonenkruid</i>	12,5
STRANDKRAB BISQUE <i>met coquilles, gamba en croutons</i>	13
STEAK TARTARE <i>met zongedroogde tomaat, parmezaan en pistache</i>	13,5

HOOFDGERECHT

FREGOLA RISOTTO <i>met witte en groene asperges, daslook, amandel en St. Maure</i>	25,5
ZEEBAARS (2 pers) <i>op de graat met beurre blanc, ratatouille en rijst</i>	65
GEKONFIJTE KABELJAUW <i>met bonen ragout, tomaat, zeewier en venkel</i>	24,5
POUSSIN <i>met sauce verte, kippenjus, frites en Romaine sla</i>	23,5
CÔTE DE BOEUF (2 pers) <i>met frites, Romaine sla en runderjus</i>	75

NAGERECHT

BOLLETJE IJS <i>praliné - vanille - citroen - mango</i>	per bol 3
MANGO SORBET <i>met passievrucht, tonka crème en granola</i>	9,5
CHOCOLADETAART <i>met praliné</i>	8,5
POMMES AU FOUR <i>met perensorbet, karamel en crème fraîche</i>	9,5
COUPE COLONEL <i>wodka en citroensorbet</i>	8,5
KAAS <i>met portstroop en Sardijns brood Motthais a la Feuille Taleggio D.O.P. Capra Di Castagna Bleu de Regalis Brebis</i>	13,5
ESPRESSO MARTINI	11

APERITIEF

JUS D'ORANGE	4,5
FLUITJE HEINEKEN	2,9
TEXELS SKUUMKOPPE	5,5
RICARD PASTIS	5
BLANQUETTE DE LIMOUX	9
LILLET BLANC TONIC <i>mint</i>	8
LILLET ROSÉ TONIC <i>mint</i>	8
NEGRONI	9,5
GIN-TONIC <i>Beefeater and Finley</i>	9,5
BLOODY MARY	9
SPRITZ <i>Berto Aperitivo</i>	9,5

THE BAR

4 SPECIALE DE CLAIRE <i>oysters</i>	14
OLIVES and ARTICHOKEs <i>marinated in olive oil</i>	7,5
RAZOR CLAM <i>with sauce vierge</i>	10,5
PARMAHAM <i>with cornichons</i>	8
MORTADELLA <i>with pickles, mustard and sourdough</i>	9
EGGPLANT CREAM <i>with almond and sourdough</i>	8
SOURDOUGH <i>and butter</i>	3,5

LUNCH (untill 15:30)

ON GRILLED SOURDOUGH BREAD

TARTINE RED BEETS <i>with old Dutch cheese, strained yogurt and hazelnut</i>	9
TARTINE SALMON <i>with split pea cream and pickles</i>	13
TARTINE BOEUF BOURGUIGNON <i>with mushrooms and pickles</i>	13

SIDES

FRIES <i>and mayonnaise</i>	4
ROMAINE LETTUCE <i>with parsley vinaigrette</i>	3,5

STARTER

PEAS <i>with egg, candied lemon and savory bunch</i>	12,5
CRAB BISQUE <i>with scallops, prawns and croutons</i>	13
STEAK TARTARE <i>with sun-dried tomatoes, parmesan and pistachio</i>	13,5

MAIN COURSE

FREGOLA RISOTTO <i>with white and green asparagus, wild garlic, almond and St.Maure cheese</i>	25,5
SEA BASS (2 pers) <i>on the bone with beurre blanc, ratatouille and rice</i>	65
CONFIT COD <i>with ragout of beans, tomatoes, seaweed and fennel</i>	24,5
POUSSIN <i>with sauce verte, chicken gravy, fries and Romaine lettuce</i>	23,5
CÔTE DE BOEUF (2 pers) <i>with beef gravy, fries and Romaine lettuce</i>	75

DESSERT

ICE CREAM <i>praliné - vanilla - lemon - mango</i> <i>per scoop</i>	3
MANGO SORBET <i>with passionfruit, tonka crème and granola</i>	9,5
CHOCOLADE TART <i>with praliné</i>	8,5
POMMES AU FOUR <i>with pear sorbet, caramel, crème fraiche and crumble</i>	10,5
COUPE COLONEL <i>wodka en lemon sorbet</i>	8,5
KAAS <i>with port syrup and Sardinian bread</i> <i>Motthais a la Feuille</i> <i>Taleggio D.O.P.</i> <i>Capra Di Castagno</i> <i>Bleu de Regalis Brebis</i>	13,5
ESPRESSO MARTINI	11