

APERITIEF

FLUITJE HEINEKEN	3,5
TEXELS SKILLER WIT	6
RICARD PASTIS	6
GLAASJE BUBBELS <i>blanquette de Limoux</i>	9
LILLET BLANC TONIC	10,5
LILLET ROSE TONIC	10,5
NEGRONI	11
GIN TONIC <i>Beefeater gin en Finley tonic</i>	10,5
BLOODY MARY	11
SPRITZ <i>Berto Aperitivo</i>	12,5
LIMONCELLO spritz	12,5

NON-ALCOHOLISCH

Witte - Manufaktur Jörg Geiger - Inspiration 4.6 <i>peer, kruisbes en paprika</i>	7
Mousserende - Manufaktur Jörg Geiger - <i>Cuvee nr. 8 peer, appel en spar</i>	8,5
Rode - Manufaktur Jörg Geiger - Inspiration 4.5 <i>appel, peren, zwarte bes en lapsang souchongthee</i>	7,5
CEDERS 0.0 GIN TONIC	7

DE BAR

4 SPECIALE DE CLAIRE <i>oesters</i>	15,5
4 GARNALENKROKETTEN <i>met bouillabaisse mayonaise</i>	12,5
OLIJVEN en ARTISJOKKEN <i>in olijfolie</i>	8
SCHEERMESSEN <i>met sauce vierge</i>	12,5
PARMAHAM <i>met cornichons</i>	9
MORTADELLA <i>met zuur, mosterd en zuurdesem</i>	9
WORTELCRÈME <i>met komijn, zoetzuur en zuurdesem</i>	9
ZUURDESEM <i>met vadouvan boter</i>	6,5

VOORGERECHT

TOMAAAT <i>met stracciatella, pistache, basilicum en vanille</i>	13,5
BIETEN <i>met gekruide hangop, hazelnoot en kruidensla</i>	11,5
ZEEDUIVEL CARPACCIO <i>met zwarte knoflook, sinaasappel en Pernod</i>	13,5
STRANDKRAB BISQUE <i>met coquille, gamba en croutons</i>	14,5
PATÉ PROVENÇAL <i>met kruidensla, zuur, druivenmost en kippenjus</i>	13,5

HOOFDGERECHT

SCHOLFILET <i>met karnemelk, gerookte makreel, opperdoezer ronde, lavas en croutons</i>	24,5
ZEEBAARS (2 pers) <i>op de graat met beurre blanc, ratatouille en rijst</i>	69
POUSSIN <i>met sauce verte, kippenjus, frites en gemengde sla</i>	25,5
SAUCISSE DE CARON <i>met bloemkoolmousseline, bospeen, sjalot en mosterdjus</i>	23,5
AUBERGINE <i>met miso, tomaat en courgette</i>	19,5
RIB-EYE (vanaf 2 pers) <i>met paddenstoelenjus, frites en gemengde sla</i>	39,5 p.p.

BIJGERECHTEN

FRITES <i>met mayonaise</i>	4,5
GEMENGDE SLA <i>met kruidensla, haricot verts en tomatenvinaigrette</i>	4
LA RATTE <i>met spek en crème fraîche</i>	7,5

NAGERECHT

BOLLETJE IJS

praliné - vanille - citroen - aardbei per bol 3,5

TARTE BOURDALOUE

met crème fraîche, karamelijs 11,5

CHOCOLADETAART

met praliné 9,5

ÎLE FLOTTANTE

met passievrucht en witte chocolade 9

COUPE COLONEL

wodka en citroensorbet 8,5

KAAS

Petemoei

Sangles

Bleu de Berry

Epoisses

met portstroop en Sardijns brood 15

KOFFIE v.a. 3

DECAFÉ v.a. 3,5

GEMBERTHEE 3,5

MUNTTHEE 3,5

MÉLANGE DE MAISON 'PAR CARON'

verveine, salie en kamille 3,5

ESPRESSO MARTINI 12

LIMONCELLO 7

CALVADOS 3 ANS 9

GRAPPA MARZADRO 8

COGNAC VS 8,5

SAMBUCA 6,5

PORT FONSECA RUBY 7