

APERITIEF

JUS D'ORANGE	4,5
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 ROSÉ TONIC	10,5
NEGRONI	11
GIN-TONIC <i>Beefeater en Finley</i>	10,5
BLOODY MARY	11
SPRITZ <i>Berto Aperitivo</i>	12,5
SPRITZ <i>limoncello</i>	12,5

NON-ALCOHOLISCH

Wit - Manufaktur Jörg Geiger - Inspiration 4.6 <i>peer, kruisbes en paprika</i>	7
Mousserend - Manufaktur Jörg Geiger – <i>Cuvee nr. 8 peer, appel en spar</i>	8,5
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>	11
PARMAHAM <i>met cornichons</i>	9
MORTADELLA <i>met zuur, mosterd en zuurdesem</i>	9
WORTELCRÈME <i>met komijn, zoet zuur en zuurdesem</i>	9
ZUURDESEM <i>met vadouvan boter</i>	6,5

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

VOORGERECHT

TOMAAAT <i>met stracciatella, pistache, basilicum en vanille</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

AUBERGINE <i>met miso, tomaat en courgette</i>	19,5
ZEEBAARS (2 pers) <i>op de graat met beurre blanc, ratatouille en rijst</i>	69
SCHOLFILET <i>met karnemelk, gerookte makreel, opperdoezer ronde, lavas en croutons</i>	24,5
POUSSIN <i>met sauce verte, kippenjus, frites en gemengde sla</i>	25,5
CÔTE DE BOEUF (2 pers) <i>met runderjus, frites en gemengde sla</i>	79

BIJGERECHTEN

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

NAGERECHT

BOLLETJE IJS <i>praliné - vanille - citroen - aardbei</i>	per bol	3,5
TARTE BOURDALOUE <i>met crème fraîche en karamelijs</i>		11,5
CHOCOLADETAART <i>met praliné</i>		9,5
COUPE COLONEL <i>wodka en citroensorbet</i>		8,5
KAAS <i>met portstroop en Sardijns brood Petemoei Sangles Bleu de Berry Epoisses</i>		15
ESPRESSO MARTINI		12
KOFFIE	v.a.	3
DECAFÈ	v.a.	3,5

APERITIEF

JUS D'ORANGE	4,5
FLUITJE HEINEKEN	3,5
TEXELS SKILLER WIT	6
RICARD PASTIS	6
BLANQUETTE DE LIMOUX	9
LILLET BLANC TONIC	10,5
LILLET ROSÉ TONIC	10,5
NEGRONI	11
GIN-TONIC <i>Beefeater and Finley</i>	10,5
BLOODY MARY	11
SPRITZ <i>Berto Aperitivo</i>	12,5
SPRITZ <i>limoncello</i>	12,5

NON-ALCOHOLISCH

White - Manufaktur Jörg Geiger - Inspiration 4.6 <i>pear, gooseberry and paprika</i>	7
Sparkling - Manufaktur Jörg Geiger – <i>Cuvee nr. 8 pear, apple and fir</i>	8,5
CEDERS 0.0 GIN-TONIC	7

THE BAR

4 SPECIALE DE CLAIRE <i>oysters</i>	15,5
4 SHRIMP CROQUETTES <i>with bouillabaisse mayonnaise</i>	12,5
OLIVES and ARTICHOKEs <i>marinated in olive oil</i>	8
RAZOR CLAM <i>with sauce vierge</i>	11
PARMAHAM <i>with cornichons</i>	9
MORTADELLA <i>with pickles, mustard and sourdough</i>	9
CARROT CREAM <i>with cumin, sweet-and-sour and sourdough</i>	9
SOURDOUGH <i>and vadouvan butter</i>	6,5

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

STARTER

TOMATO <i>with stracciatella, pistachio, basil and vanilla</i>	13,5
CRAB BISQUE <i>with scallop, prawn and croutons</i>	14,5
PATÉ PROVENÇAL <i>with herb salad, sour, grape must and chicken gravy</i>	13,5

MAIN COURSE

EGGPLANT <i>with miso, tomatoes and zucchini</i>	19,5
SEA BASS (2 pers) <i>on the bone with beurre blanc, ratatouille and rice</i>	69
PLAICE FILLET <i>with buttermilk, smoked mackerel, opperdoezer ronde, lovage and croutons</i>	24,5
POUSSIN <i>with sauce verte, chicken gravy, fries and Romaine lettuce</i>	25,5
CÔTE DE BOEUF (2 pers) <i>with beef gravy, fries and Romaine lettuce</i>	79

SIDES

FRIES <i>and mayonnaise</i>	4,5
MIXED SALAD <i>with herb salad, green beans and tomato vinaigrette</i>	4
LA RATTE <i>bacon and crème fraîche</i>	7,5

DESSERT

ICE CREAM <i>praliné - vanilla - lemon - strawberry</i>	<i>per scoop</i>	3,5
TARTE BOURDALOUE <i>with crème fraiche and caramel ice cream</i>		11,5
CHOCOLADE TART <i>with praliné</i>		9,5
COUPE COLONEL <i>wodka en lemon sorbet</i>		8,5
KAAS <i>with port syrup and Sardinian bread Petemoei Sangles Bleu de Berry Epoisses</i>		15
ESPRESSO MARTINI		12
COFFEE	from	3
DECAFÈ	from	3,5