

## Vlees

### CHAMPIGNONS

Gevuld met rundergehakt, overgoten met warme kruidenboter.

11,50

### GEITENKAASJES

In spek gebakken. Met honing, salade en maanzaad (ook vegetarisch te bestellen).

13,00

### CARPACCIO

Zoals (wij vinden dat) het hoort: Rucola, pecorino, pijnboompitten en truffelmayonaise.

15,00

\*voor wie wil: ook met ganzenleverkrullen

20,00

## Vis

### GEROOKTE ZALM

Moriaanklassieker: torentje van salade met gerookte zalm en een frisse dillemayonaise.

12,50

### VISSOEP

Veel voller kan hij niet: gamba, mosselen, zalm, garnaaltjes, opgeklopte room en croutons.

14,00

### MOSSELEN

Eerst met prei gebakken, daarna nog even met kaas onder de grill...

13,00

### GARNAALKROKETJES

Gemaakt met Hollandse garnaaltjes. Geserveerd met gefrituurde peterselie.

14,50

# VOORGERECHTEN

## Schaal & schelp

### GROTE GARNALEN

3 stuks, goed gemarineerd. Gebakken en ruim in *beurre café de Paris* om brood te dippen.

14,00

### OESTERS NATUREL

Op ijs, met citroen en verse peper. 6 heerlijke oesters cat.3 (helemaal los).

18,00

### OESTERS GRATIN

Ook 6 stuks cat.3, maar dan van onder de grill. Met prei, kaas en kreeftensaus.

21,00

### FRUITS DE MER

Koud geserveerd op ijs. Krabschaar, mosselen, oesters naturel, steurgarnalen, citroen en dippers.

21,00

### 1/2 KREEFT NATUREL

Verse halve Canadese kreeft met citroen en mayonaise. Belle-vue geserveerd!

20,00

### 1/2 KREEFT BEURRE CAFÉ DE PARIS

Dezelfde halve kreeft, maar dan warm met *beurre café de Paris*.

21,00

### 1/2 KREEFT GRATIN

En nu gegratineerd met prei, kaas en kreeftensaus.

21,50

## Vegetarisch

### TOMATENSOEP

Klassiek: gebonden, met opgeklopte room, prei en croutons.

7,50

### NOTENKROKETJES

2 kroketjes van notenmix met salade en guacamole.

13,50

## Vlees

<b>BLACK ANGUS</b> Steak (250gram) met saus naar keuze*.	<b>25,00</b>
<b>CÔTE DE BOEUF</b> Honger? 400 gram met saus naar keuze*.	<b>33,50</b>
<b>VARKENSHAAS</b> Gebakken varkenshaasmedaillons met saus naar keuze*.	<b>22,50</b>
<b>SPARERIBS</b> Goed gemarineerd en mals. Geserveerd met huisgemaakte aioli.	<b>24,50</b>
<b>PASTA CARPACCIO</b> Pappardelle met carpaccio, rucola, pecorino, pijnboompitten en pesto.	<b>22,50</b>
<b>KIP, BRIE EN NOTEN</b> Malse kipfiletmedaillons met gebakken brie, honing en notenmelange.	<b>22,00</b>
<b>KIPSATÉ</b> Allemansvriend: 2 stokken gebakken kippendij-saté met pindasaus, bawang goreng, verse kroepoek en atjar.	<b>19,50</b>

\*pepersaus - champignonroomsaus - kruidenboter

## Vegetarisch

<b>PASTA MET GEITENKAAS</b> Pappardelle met gebakken geitenkaas, tomatensaus, courgette en rucola.	<b>19,50</b>
<b>COUSCOUS</b> Schotel van gekruide (ras el hanout) couscous, warme seizoensgroenten en mozzarella.	<b>19,50</b>

Elk hoofdgerecht wordt geserveerd met warme groentegarnituur op het bord, groentechips en frietjes met mayonaise (m.u.v. pastagerechten).

<b>EXTRA BROOD</b> (Rustique wit en bruin, met aioli en kruidenboter)	<b>5,50</b>
<b>WARME GROENTEN</b>	<b>4,50</b>
<b>GEMENGDE GROENE SALADE</b>	<b>4,00</b>
<b>EXTRA FRIETJES</b>	<b>2,50</b>

# Hoofdgerechten

## Vis

<b>TARBOT</b> Jonge tarbot (hele vis) geserveerd met citroen en dille-hollandaise.	<b>27,50</b>
<b>SCHOL</b> Graatloos. Met gebakken prei, Hollandse garnaltjes en Chablis-schuim.	<b>23,50</b>
<b>ZALM</b> Moot gebakken zalm met een saus op basis van blauwaderkaas.	<b>23,00</b>
<b>PASTA MET VIS</b> Pappardelle met schol- en zalmfilet en kreeftensaus.	<b>23,00</b>
<b>SLIBTONG</b> Niet 1, niet 2 maar 3 tongetjes gebakken, met verse remoulade.	<b>25,00</b>
*2 mag ook	<b>22,00</b>

## Schaal & schelp

<b>GROTE GARNALEN</b> 6 stuks, goed gemarineerd. Gebakken en ruim in <i>beurre café de Paris</i> .	<b>25,50</b>
<b>KREEFT NATUREL</b> Verse Canadese kreeft (500-550gr) met citroenmayonaise. Belle-vue geserveerd!	<b>37,50</b>
<b>KREEFT BEURRE CAFÉ DE PARIS</b> Dezelfde kreeft maar dan warm met <i>beurre café de Paris</i> .	<b>38,50</b>
<b>KREEFT GRATIN</b> En nu gratineerd met prei en kaas.	<b>40,00</b>
<b>FRUITS DE MER</b> Warm! Halve kreeft gratin, oesters gratin, krabscharen, mosselen, steurgarnalen en dippers.	<b>45,00</b>

## Maaltijdsalades

<b>CARPACCIO</b> Truffeldressing – pijnboompitten - carpaccio - pecorino	<b>20,00</b>
<b>ZALM</b> Gerookte zalm - Hollandse garnaltjes - dillemayonaise	<b>20,00</b>
<b>GEITENKAAS</b> Honingmosterd – in spek gebakken geitenkaas – druiven - notenmix - maanzaad (ook vegetarisch te bestellen)	<b>20,00</b>

## Toetjes



<b>CHOCOLADE MOULLEUX</b>	<b>9,50</b>
Warm chocolade lavacakeje met vanille-ijs en slagroom.	
<b>CITROENSORBET</b>	<b>11,00</b>
3 bollen citroensorbetijs overgoten met limoncello.	
<b>VERS FRUIT &amp; SORBETIJS</b>	<b>11,00</b>
Cassis- en mangosorbet met gemengd vers fruit.	
<b>MARS &amp; MARS</b>	<b>11,00</b>
Gebrande marshmallows met caramelsaus, Mars-ijs en slagroom.	
<b>DAME BLANCHE</b>	<b>11,50</b>
Klassiek: 3 bollen vanille-ijs met warme chocoladesaus en slagroom.	
<b>CHOCOMOUSSE</b>	<b>11,50</b>
Duo van witte en bruine chocolademousse (Callebaut).	
<b>SPEKKOEK</b>	<b>11,50</b>
Indisch dessert. "Laagjescake" met vanille-ijs en slagroom.	
<b>CRÈME BRÛLÉE</b>	<b>10,00</b>
Met knapperig gecarameliseerd laagje.	
<b>KAAS</b>	<b>15,00</b>
Proeverij met 5 kazen (dag-assortiment).	
<b>GRAND DESSERT</b>	<b>16,50</b>
Van alles wat!	

## Dessertwijntje?



<b>LATE HARVEST</b>	<b>6,50</b>
Sauvignon blanc (Chili).	
<b>VENETO</b>	<b>7,50</b>
Valpolicella (Italië).	
<b>PX</b>	<b>6,00</b>
Robijnrode zoete oude sherry (Spanje).	
<b>PORT</b>	<b>6,50</b>
Borges Tawny.	

## Koffietje?



<b>KOFFIE / ESPRESSO</b>	<b>2,80</b>
<b>CAPPUCCINO</b>	<b>3,10</b>
<b>LATTE MACCHIATO</b>	<b>3,50</b>
<b>KOFFIE VERKEERD</b>	<b>3,50</b>
<b>DUBBELE ESPRESSO</b>	<b>3,40</b>
<b>THEE</b>	<b>2,80</b>
<b>VERSE MUNTTHEE MET HONING</b>	<b>3,60</b>
<b>INTERNATIONAAL MET DRANK EN ROOM</b>	<b>7,20</b>

# Dranken

## Frisje?

Coca cola (regular--zero)	2,80
Bitter lemon / Tonic	2,80
Fanta orange / cassis	2,80
Rivella / Ginger ale	2,80
Fuze tea sparkling / green	2,90
Fristi / chocomel / appelsap	2,80
Verse jus d'orange	3,70

## Watertje?

Chaudfontaine plat	2,80
Chaudfontaine bruis	2,80
Grote fles plat / bruisend	6,00

## Aperitiefje?

Port wit / rood	4,30
Sherry droog / medium	4,30
Martini wit / rood / fiero	4,30
Crodino alcoholvrij	3,50
Ricard / Pernod / Campari	4,60

## Wijntje?

Sauvignon blanc - Frankrijk	4,30
Chardonnay - Frankrijk	4,30
Zoete witte wijn	4,30
Cinsault (rosé) - Frankrijk	4,30
Merlot - Frankrijk	4,30

***En nog veel meer in de wijnkaart!***

## Bubbeltje?

Cava Jaume Serra piccolo	6,50
Cava Jaume Serra 75cl	30,00
Weisbaden piccolo (alcoholvrij)	4,80
Champagne Frank Bonville 75cl	50,00
Champagne Veuve Clicquot 75cl	90,00
Champagne Veuve Clicquot rosé 75cl	95,00

## Biertje?

Vraag onze aparte ruime bierkaart!

## Digestiefje?

Remy Martin VSOP	6,50
Calvados Busnel	5,50
Grappa Nonino	6,00
Armagnac Janneau	5,50
Dom Bénédicte	5,50
Baileys / Tia Maria	5,00
Grand Marnier / Cointreau	5,00
Amaretto / Drambuie	5,00
Licor 43 / Frangelico	5,00
Limoncello	6,50

## Whiskey? (single malt)

Glenlivet 12y	8,00
Glenlivet 15y	10,00
Glenlivet 18y	12,00
Talisker 10y / Balvenie 12y	8,40
Glenfiddich 12y	7,00