

Vlees

CHAMPIGNONS

Gevuld met rundergehakt, overgoten met warme kruidenboter.

12,00

GEITENKAASJES

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

13,50

CARPACCIO

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

15,00

*voor wie wil: ook met ganzenleverkrullen

20,50

Vis

GEROOKTE ZALM

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

13,00

VISSOEP

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

14,50

MOSSELEN

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

14,00

GARNAALKROKETJES

Gemaakt met Hollandse garnaltjes. 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.

15,00

OESTERS NATUREL

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

18,50

OESTERS GRATIN

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

21,50

FRUITS DE MER

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

22,00

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.

8,50

NOTENKROKETJES

2 kroketjes van notenmix met salade en guacamole.

14,00

Vlees

BLACK ANGUS 26,00
Steak (250gram) met saus naar keuze*.

CÔTE DE BOEUF 35,50
Honger? 400 gram met saus naar keuze*.

VARKENSHAAS 23,00
Gebakken varkenshaasmedaillons met saus naar keuze*.

SPARERIBS 25,00
Goed gemarineerd en mals. Geserveerd met huisgemaakte aioli.

PASTA CARPACCIO 23,50
Pappardelle met carpaccio, rucola, pecorino, pijnboompitten en pesto.

KIP, BRIE EN NOTEN 23,00
Malse kipfiletmedaillons met gebakken brie, honing en notenmelange.

KIPSATÉ 20,00
Allemansvriend: 2 stokken gebakken kippendij-saté met pindasaus, bawang goreng, verse kroepoek en atjar.

*pepersaus - champignonroomsaus - kruidenboter

Vegetarisch

PASTA MET GEITENKAAS 20,00
Pappardelle met gebakken geitenkaas, tomatensaus, courgette en rucola.

COUSCOUS 20,00
Schotel van gekruide (ras el hanout) couscous, warme seizoensgroenten en mozzarella.

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

EXTRA BROOD 5,50
(Rustique wit en bruin, met aioli en kruidenboter)

WARME GROENTEN 4,50

GEMENGDE GROENE SALADE 4,00

EXTRA FRIETJES 3,00

Hoofdgerechten

Vis

TARBOT 28,00
Jonge tarbot (hele vis) geserveerd met citroen en dille-hollandaise.

SCHOL 24,00
Graatloos. Met gebakken prei, Hollandse garnaltjes en Chablis-schuim.

ZALM 23,50
Moot gebakken zalm met een saus op basis van blauwaderkaas.

PASTA MET VIS 24,00
Pappardelle met schol- en zalmfilet en kreeftensaus.

SLIBTONG 25,50
Niet 1, niet 2 maar 3 tongetjes gebakken, met verse remoulade.
*2 mag ook 22,50

Schaal & schelp

GROTE GARNALEN 26,00
6 stuks, goed gemarineerd. Gebakken en ruim in *beurre café de Paris*.

KREEFT NATUREL 38,50
Verse Canadese kreeft (500-550gr) met citroenmayonaise. Belle-vue geserveerd!

KREEFT BEURRE CAFÉ DE PARIS 39,50
Dezelfde kreeft maar dan warm met *beurre café de Paris*.

KREEFT GRATIN 41,00
En nu gratineerd met prei en kaas.

FRUITS DE MER 46,50
Warm! Halve kreeft gratin, oesters gratin, krabscharen, mosselen, steurgarnalen en dippers.

Maaltijdsalades

CARPACCIO 20,00
Truffeldressing – pijnboompitten - carpaccio - pecorino

ZALM 20,00
Gerookte zalm - Hollandse garnaltjes - dillemayonaise

GEITENKAAS 20,00
Honingmosterd – in spek gebakken geitenkaas – druiven - notenmix - maanzaad (ook vegetarisch te bestellen)

Toetjes



CHOCOLADE MOULLEUX	10,00
Warm chocolade lavacakeje met vanille-ijs en slagroom.	
CITROENSORBET	11,50
3 bollen citroensorbetijs overgoten met limoncello.	
VERS FRUIT & SORBETIJS	11,50
Cassis- en mangosorbet met gemengd vers fruit.	
MARS & MARS	12,00
Gebrande marshmallows met caramelsaus, Mars-ijs en slagroom.	
DAME BLANCHE	11,50
Klassiek: 3 bollen vanille-ijs met warme chocoladesaus en slagroom.	
CHOCOMOUSSE	11,50
Duo van witte en bruine chocolademousse (Callebaut).	
SPEKKOEK	12,00
Indisch dessert. "Laagjescake" met vanille-ijs en slagroom.	
CRÈME BRÛLÉE	10,50
Met knapperig gecarameliseerd laagje.	
KAAS	15,00
Proeverij met 5 kazen (dag-assortiment).	
GRAND DESSERT	16,50
Van alles wat!	

Dessertwijntje?



LATE HARVEST	6,50
Sauvignon blanc (Chili).	
VENETO	7,50
Valpolicella (Italië).	
PX	6,00
Robijnrode zoete oude sherry (Spanje).	

Koffietje?



KOFFIE / ESPRESSO	2,90
CAPPUCCINO	3,20
LATTE MACCHIATO	3,60
KOFFIE VERKEERD	3,60
DUBBELE ESPRESSO	3,50
THEE	2,90
VERSE MUNTTEE MET HONING	3,70
INTERNATIONAAL MET DRANK EN ROOM	7,30

Dranken

Frisje?

Coca cola (regular--zero)	2,90
Bitter lemon / Tonic	2,90
Fanta orange / cassis	2,90
Rivella / Ginger ale	2,90
Fuze tea sparkling / green	3,00
Fristi / chocomel / appelsap	2,90
Verse jus d'orange	3,80

Watertje?

Chaudfontaine plat	2,90
Chaudfontaine bruis	2,90
Grote fles plat / bruisend	6,30

Aperitiefje?

Port wit / rood	4,40
Sherry droog / medium	4,40
Martini wit / rood / fiero	4,40
Crodino alcoholvrij	3,60
Ricard / Pernod / Campari	4,70

Wijntje?

Sauvignon blanc - Frankrijk	4,50
Chardonnay - Frankrijk	4,50
Zoete witte wijn	4,50
Cinsault (rosé) - Frankrijk	4,50
Merlot - Frankrijk	4,50

En nog veel meer in de wijnkaart!

Bubbeltje?

Cava Jaume Serra piccolo	6,70
Cava Jaume Serra 75cl	32,00
Weisbaden piccolo (alcoholvrij)	5,00
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	5,70
Grappa Nonino	6,00
Armagnac Janneau	5,70
Dom Bénédicte	5,70
Baileys / Tia Maria	5,70
Grand Marnier / Cointreau	5,70
Amaretto / Drambuie	5,70
Licor 43 / Frangelico	5,70
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