

Vlees



CHAMPIGNONS

Gevuld met rundergehakt, overgoten met warme kruidenboter.

14,50

GEITENKAASJES

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

14,50

CARPACCIO

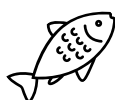
Zoals (wij vinden dat) het hoort: Rucola, pecorino, pijnboompitten en truffelmayonaise.

16,00

*voor wie wil: ook met eendenleverkrullen

21,00

Vis



GEROOKTE ZALM

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

14,50

VISSOEP

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

15,50

MOSSELEN

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

14,50

GARNAALKROKETJES

Gemaakt met Hollandse garniaaltjes. Geserveerd met gefrituurde peterselie.

16,00

Voorgerechten

Schaal & schelp



GROTE GARNALEN

16,00

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

OESTERS NATUREL

21,00

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

OESTERS GRATIN

22,50

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

FRUITS DE MER

24,50

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

1/2 KREEFT NATUREL

20,50

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

1/2 KREEFT BEURRE CAFÉ DE PARIS

21,50

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

1/2 KREEFT GRATIN

23,00

En nu gegratineerd met prei, kaas en kreeftensaus.

Vegetarisch



TOMATENSOEP

9,50

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

NOTENKROKETJES

15,00

2 kroketjes van notenmix met salade en guacamole.

Vlees



BLACK ANGUS

Steak (250gram)

25,00

CÔTE DE BOEUF

Honger? 500 gram

41,50

VARKENSHAAS

Gebakken varkenshaasmedaillons

23,50

SPARERIBS

Goed gemarineerd en mals.

26,00

PASTA CARPACCIO

Pappardelle met carpaccio, rucola, pecorino, pijnboompitten en pesto.

25,00

KIP, BRIE EN NOTEN

Malse kipfiletmedaillons met gebakken brie, honing en notenmelange.

24,00

KIPSATÉ

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

22,00

supplement: pepersaus - champignonroomsaus - kruidenboter - aioli

3,50

Vegetarisch



PASTA MET GEITENKAAS

Pappardelle met gebakken geitenkaas, tomatensaus, courgette en rucola.

23,00

COUSCOUS

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

23,00

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

EXTRA BROOD

(Rustique wit en bruin, met aioli en kruidenboter)

5,50

WARME GROENTEN

5,00

GEMENGDE GROENE SALADE

5,00

EXTRA FRIETJES

3,00

EXTRA MAYONAISE / KETCHUP / CURRY

1,00

Hoofdgerechten

Vis

TARBOT	32,00
Jonge tarbot (hele vis, 450 gram) geserveerd met citroen en dille-hollandaise.	
SCHOL	25,00
Graatloos. Met gebakken prei, Hollandse garnaltjes en Chablis-schuim.	
ZALM	25,00
Gebakken zalm met een saus op basis van blauwaderkaas.	
PASTA MET VIS	25,00
Pappardelle met schol- en zalmfilet en kreeftensaus.	
SLIBTONG	27,00
Niet 1, niet 2 maar 3 tongetjes gebakken, met verse remoulade.	
*2 mag ook	23,50

Schaal & schelp

GROTE GARNALEN	27,00
6 stuks, goed gemarineerd. Gebakken en ruim in <i>beurre café de Paris</i> .	
KREEFT NATUREL	41,00
Verse Canadese kreeft (500-550gr) met citroenmayonaise. Belle-vue geserveerd!	
KREEFT BEURRE CAFÉ DE PARIS	42,50
Dezelfde kreeft maar dan warm met <i>beurre café de Paris</i> .	
KREEFT GRATIN	43,50
En nu gratineerd met prei en kaas.	
FRUITS DE MER	47,50
Warm! Halve kreeft gratin, oesters gratin, krabscharen, mosselen, steurgarnalen en dippers.	

Maaltijdsalades

CARPACCIO	21,00
Truffeldressing – pijnboompitten - carpaccio - pecorino	
ZALM	21,00
Gerookte zalm - Hollandse garnaltjes - dillemayonaise	
GEITENKAAS	21,00
Honingmosterd – in spek gebakken geitenkaas – druiven - notenmix - maanzaad (ook vegetarisch te bestellen)	

Toetjes



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

Dessertwijn?

LATE HARVEST

6,50

Sauvignon blanc (Chili).

VENETO

7,50

Valpolicella (Italië).

PX

6,50

Robijnrode zoete oude sherry (Spanje).

Koffietje?

KOFFIE / ESPRESSO

3,30

CAPPUCCINO

3,70

LATTE MACCHIATO

3,80

KOFFIE VERKEERD

3,80

DUBBELE ESPRESSO

3,80

THEE

3,30

VERSE MUNTTHEE MET HONING

3,80

INTERNATIONAAL MET DRANK EN ROOM

8,50

Dranken

Frisje?

Coca cola (regular-zero)	3,30
Bitter lemon / Tonic	3,30
Fanta orange / cassis	3,30
Rivella / Ginger ale	3,30
Fuze tea sparkling / green	3,50
Fristi / chocomel / appelsap	3,30
Verse jus d'orange	4,20

Watertje?

Chaudfontaine plat	3,30
Chaudfontaine bruis	3,30
Grote fles plat / bruisend	6,80

Aperitiefje?

Port wit / rood (tawny)	4,50
Sherry droog / medium	4,50
Martini wit / rood / fiero	4,50
Crodino alcoholvrij	3,80
Ricard / Pernod / Campari	4,70

Wijntje?

Sauvignon blanc - Frankrijk	4,90
Chardonnay – Frankrijk	4,90
Zoete witte wijn	4,90
Cinsault (rosé) – Frankrijk	4,90
Merlot – Frankrijk	4,90

En nog veel meer in de wijnkaart!

Bubbeltje?

Cava Jaume Serra piccolo 20cl	6,80
Cava Jaume Serra 75cl	32,00
Weisbaden piccolo (alcoholvrij)	5,50
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 Bénédictine	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