

signature bites

TARTELETTE	€ 7
Gerookte zalm, mierikswortel en forellen kaviaar	
FRENCH TOAST	€ 10
Pata negra, sjalottencompote en truffel	
TACO RENDANG	€ 7
Crispy zwarte maistaco, rendang, kentjurmajo en atjar	
OESTER "BLOODY MARY"	€ 4 p/st
Tomaat, selderij en zwarte peper	
GILDA PINCHO	€ 4 p/st
Olijf, ansjovis en peper	

HERFST SPECIAL €37.5

POMPOENSOEP
Pompoenpit, kerrie crouton en geroosterde hazelnoot
FRENCH TOAST
Brioche, dun gesneden pata negra, herfst truffel en
sjalotten compote
RISOTTO
Herfst truffel, krokant zacht gekookt ei,
bospaddenstoeltjes en parmezaan
YOGHURT ROOMIJS
Gemarineerde blauwe bes, limoenblad en verveine

sides

FOCACCIA MET AIOLI	€ 6
ZOETE AARDAPPEL TRUFFEL FRIETJES	€ 7
FRIETJES MET HEYÚ FRIETSAUS	€ 6
GROENE SALADE	€ 7
BBQ MAISKOLF MET KNOFLOOKBOTER	€ 6

le plat principal

Mooi Frans voor hoofdgerecht

TRUFFEL RISOTTO	€ 20
Krokant zacht gekookt ei, bospaddenstoeltjes en parmezaan	
CRISPY CHICKEN BUN	€ 19.5
Brioche, zoet/zure rode kool en gochujang mayonaise <i>Geserveerd met frietjes en heyú frietsaus</i>	
PASTA POMODORI*	€ 17
<i>Kinder portie € 9.5 (Kids t/m 5 jaar gratis)</i>	

3 GANGEN KEUZE MENU €49.5

Stel je eigen menu samen en kies zelf een voor, hoofd en nagerecht.

Het menu wordt geserveerd inclusief frietjes en salade.

voor

CARPACCIO	€ 17
Gerookte runderlende, krokante aardappel, Japanse ketchup, bieslook en parmezaanse kaas	
GEPOFTE RODE BIET	€ 16
Mierikswortel, sesam en mosterdsla	
5 SPICE ZALM TATAKI	€ 17
Homemade atjar, bosui en limoen	
POMPOENSOEP	€ 13
Pompoenpit, kerrie crouton en geroosterde hazelnoot	

hoofd

GEROOSTERDE POMPOEN	€ 22
Hummus, yoghurt, ras el hanout en pompoenpitjes met vega gehakt	
DORADE PESTO ROSSO	€ 27
Hele Noordzee dorade van de barbecue met rode pesto	
KIP SCHNITZEL	€ 25
Met groene kruiden, cantharellen, vossenbessen en sjalotjes	
KROKANTE SCHOL	€ 27
Heyú remoulade en groene kruiden	
To share voor twee personen	€ +9 pp in keuzemenu
DRY-AGED HOLSTEIN RIBEYE 500gr	Los € 69
Vlees van de bbq met klassiek Franse pepersaus	

na

BRUINE BOTERROOMIJS	€ 9.5
Met gekarameliseerde witte chocolade	
YOGHURT ROOMIJS	€ 9.5
Gemarineerde blauwe bes, limoenblad en verveine	
STICKY TOFFEE	€ 10
Gember/toffee saus, vijgen en vanilleroomijs	

Heeft u een allergie? Meld het ons.