

APERITIEF

OESTERS 30

6 stuks 'Gillardeau' oesters met citroen en sjalotten azijn
6 'Gillardeau' oysters with fresh lemon and shallot vinegar



VS



KAVIAAR 65

30 gram Baeri kaviaar van steur met blini, crème fraîche en sjalot
30 grams of Baeri caviar, with blini, crème fraîche and shallot



1/2 bottle Pommery Brut Royal 50,-

Veuve Cliquot Brut 0,75cl 85,-

STARTERS

VOORGERECHTEN

ESCARGOTS 14

Klassieke escargots in persillade, gebakken onder broodkruim
French snails in herbed garlic butter, baked in bread crumb



FOIE GRAS 20

Gebakken Franse eendenlever met Amsterdamse ui op Monegaskische wijze
Pan fried French duck-liver with Monaco onions



CROQUET 12

Ambachtelijke Amsterdamse garnalenkroketjes met bijpassende dip
Artisanal Amsterdam shrimp croquettes with matching dip



PATÉ DE CAMPAGNE 14

Huisgemaakte runderpaté met crumble van rogge en appel geserveerd met rode uien compote
Homemade beef pâté with rye and apple crumble, served with red onion compote



STEAK TARTARE PRÉPARÉ 14

Klassieke brasserie stijl tartaar van ossenhaas met kruidige sla en brioche
Classic 'brasserie' style beef tartar with fresh herbs and brioche



OESTERZWAM CEVICHE 14

Ceviche van oesterzwam met zoete aardappel, gepofte zwarte rijst en mango
Oyster mushroom ceviche with sweet potato, puffed black rice and mango



KREEFTEN BISQUE 12

Soep van kreeft en Hollandse garnaal met saffraan rouille en zeevruchten
Soup of lobster and North Sea shrimp with saffron rouille and seafood



ZEEVRUCHTEN SALADE 14

Kruidige salade met ingelegde sardines filet, rivierkreeft, haricots verts en cocktail dressing
Fresh herb salad with marinated sardine fillet, crayfish, green beans and cocktail dressing

MAIN COURSES

HOOFDGERECHTEN

HEILBOT 28,50

Heilbotfilet met seizoensgroenten, gekonfijte citroen en beurre blanc van amandel en knoflook
Halibut fillet with seasonal vegetables, lemon confit and almond and garlic beurre blanc



OSSENHAAS 32

van de grill met seizoensgroenten en Bordelaise saus
Grilled tenderloin steak with seasonal vegetables and Bordelaise sauce

ROSSINI +20

met gebakken eendenlever
with pan fried duck liver



KNOL 25

Knolselderij in zout gebakken en gegrild, met du puy linzen, walnoot en tomaten vinaigrette
Salt baked and grilled celeriac with du puy lentils, walnut and tomato vinaigrette



DORADE IN ZOUTKORST 29,50

Hele dorade in zout gebakken, met citrus en kruidige salade
Whole sea bream baked in salt crust, with citrus and fresh herb salad



COQUELET 27,50

Langzaam gegaarde jong haantje met Franse aardappel salade
Slow roasted whole spring chicken with French potato salad

POMMES FRITES 5

Huisgemaakte friet van biologische Agria aardappel met een saus van kerrie en dille
Home made fries from organic 'Agria' potatoes with a special curry and dill sauce



Informeer alstublieft onze bediening over eventuele allergieën of dieetwensen.
Please inform our staff about any allergies or dietary requirements

DESSERT

MANGO PASSIE 10

Mango bavarois met gekonfijte perziken, passievruchtencoulis en vanille ijs

Mango bavarois with peach confit,
passion fruit sauce and vanilla ice cream



CLAFOUTIS 10

warm gebakje uit de oven van chocolade en amandel met een rode vruchten vulling

warm pastry from the oven,
with chocolate, almonds and a red fruit stuffing



CRÈME BRÛLÉE 10

limoen crème brûlée met bloedsinaasappel sorbet

lime crème brûlée with blood-orange sorbet



CHEESECAKE 10

kwarktaartje van groene thee en marokkaanse munt in een spritz deeg bodem

cheesecake flavoured with green tea and Moroccan mint
in a Spritz cookie dough crust



KAAS 13

kaasplank, 4 ambachtelijke kazen met toast

cheese platter, 4 artisanal cheeses with toast



ESPRESSO MARTINI 9

dè after diner cocktail

The after dinner cocktail

DESSERTWIJN - DESSERT WINE

★ WIT/WHITE Sauternes 6½ ★ ROOD/RED Banyuls 6½