

Voorgerechten - Entrées - Starters

Garnaalkroketjes met gefruite peterselie <i>Croquettes aux crevettes et persil frit</i> <i>Shrimps croquettes and fried parsley</i>	24,00
Gerookte zalm "classic style" <i>Saumon Fumé</i> <i>Smoked salmon</i>	24,00
Carpaccio van tomaat met grijze garnaaltjes <i>Carpaccio de tomates et crevettes grises</i> <i>Tomato carpaccio with grey shrimps</i>	27,00
Vitello tonnato <i>Vitello tonnato</i> <i>Milk veal with tuna sauce</i>	26,00
Ganzeleverpastei met uienconfit en kramiektoast <i>Terrine de foie gras - toast kramique</i> <i>Goose liver with preserved onions and figs</i>	28,00
Toast Richelieu <i>Toast - saumon fumé - oeuf poché - 10 gr caviar - sauce mousseline</i> <i>Toast with smoked salmon - poched egg - 10 gr caviar and mousseline sauce</i>	47,00
Pomme Moscovite 30 gr kaviaar <i>Pomme Moscovite - 30 gr caviar</i> <i>Potato Moscovite 30 gr caviar</i>	80,00
Karnemelkstampers met gepocheerd eitje en grijze garnaaltjes <i>Babeurre de pommes de terres aux crevettes grises</i> <i>Buttermilk potatoes with poched egg and grey shrimps</i>	27,00
Gefrituurde tongreepjes met tartaarsausje <i>Goujonettes de filets sole, sauce tartare</i> <i>Goujonettes of sole, tartare sauce</i>	28,00
Dozijn wijngaardslakken met lookboter <i>Douzaine d'escargots à l'ail</i> <i>Snails with garlic butter</i>	26,00

Vis - Poissons - Fish

Karnemelkstampers met gebakken tongfileetjes en spinazie <i>Babeurre de pommes de terre aux épinards et filets de sole poêlés</i> <i>Buttermilk potatoes with sole filets and spinach</i>	38,00
Gebakken zeetong (350 gr) <i>Sole meunière</i> <i>Fried sole</i>	42,00
Zuiderse vissoep met z'n garnituur <i>Bouillabaisse et sa garniture</i> <i>Bouillabaisse with garniture</i>	38,00
Kalfskop <i>Tête de veau en tortue</i> <i>Veal head stew</i>	36,00
Krokant gebakken kalfszwezerikken met spinazie <i>Ris de veau poêlé aux épinards</i> <i>Veal sweetbreads with spinach and truffle sauce</i>	44,00
Tartaar biefstuk "bereid met liefde" <i>Steak tartare préparé avec tendresse</i> <i>Steak tartare prepared with tenderness</i>	29,00
Wit-blauw côte à l'os met pepersaus en bearnaise (2 pers.) <i>Côte à l'os blanc-bleu, sauce poivre et béarnaise</i> <i>Bone rib-eye blanc-bleu, pepper sauce and bearnaise</i>	42,00 p.p.

Gevogelte - Volailles - Poultry

Koninginnehapje met kalfszwereriken en grijze garnaaltjes <i>Bouché à la reine "Royal"</i> <i>"Royal" Chicken pastry</i>	39,00
Piepkuiken "Petit Duc" met dragonsaus <i>Poussin "Petit Duc" à l'estragon</i> <i>Spring chicken "Petit Duc" with tarragon</i>	29,00

iedere dag mooi aanbod suggesties - chaque jours belle offre de suggestions - every day nice offer of suggestions