

## VOORGERECHT

<b>TOMAAAT &amp; WATERMELOEN</b> <i>geitenkaas, aardbei, zwarte peper, Thaise basilicum</i>	18,5
<b>BISQUE</b> <i>tomaat, venkel, schaal- en schelpdieren</i>	22,5
<b>KAVIAAR KLASSIEK 30g</b> <i>blini's, crème fraîche, bieslook, ei</i>	58
<b>KOMKOMMER GAZPACHO</b> <i>mierikswortel, gerookte zalm, pistache, burrata</i>	19,5
<b>SALADE RICHE + gebakken ganzenlever</b> <i>coquille, kreeft, zalm, Pata Negra</i>	39,5   +16
<b>BETTERAVE ROUGE</b> <i>rode biet, bloemkool, bundelzwammetjes, ravigotte</i>	18
<b>SID'S SPICY TUNA</b> <i>wasabi, avocado, zeewier</i>	22,5
<b>STEAK TARTARE</b> <i>dunne frietjes, basilicum</i>	19,5
<b>GINGER BEER CEVICHE</b> <i>zeebaars, Hollandse garnaltjes, tomaat, avocado, rode ui, munt</i>	22,5
<b>HOMARD POCHÉ 1/2 of heel</b> <i>gepocheerde kreeft, zilte groenten, citroenmayonaise</i>	28   56

## HOOFDGERECHT

<b>LOTTE GRILLÉE AU BBQ</b> <i>BBQ zeeduivel, dragon antiboise, tomaat, sjalot, cornichons</i>	29
<b>CÔTE DE BOEUF 40 min</b> <i>runderribstuk, béarnaise</i>	92
<b>SALICORNE ÉTUVÉE</b> <i>gestoofde zeekraal met cottage cheese en champagne-sjalotsaus</i>	26,5
<b>FILET PUR AU POIVRE</b> <i>runderhaas, groene pepersaus</i>	38,5
<b>CARRÉ D'AGNEAU RÔTI AU BBQ</b> <i>lamsrack, tomaat, spinazie, citroen, parmezaan</i>	36
<b>RAVIOLI AU CÈPES</b> <i>ravioli van eekhoornstjesbrood, parmezaan</i>	26,5
<b>TOURNEDOS ROSSINI</b> <i>runderhaas, gebakken eendenlever, truffel, madeira jus</i>	72

## BIJGERECHTEN

<b>PAIN ET BEURRE</b> <i>brood &amp; boter</i>	6
<b>ASPERGE VERTES GRILLÉ</b> <i>gegrilde groene asperges, chimichurri</i>	12,5
<b>BABY SPINAZIE SALADE</b>	9
<b>CAESAR SALADE + chicken tender</b> <i>spek, parmezaan, ansjovis, zwarte peper</i>	klein 10   + 2,5 groot 24,5
<b>POMMES FRITES</b> <i>frietjes, knoflook, kruiden</i>	6,5
<b>LAITUE</b> <i>kropsla, miso-mosterd</i>	7
<b>SALADE DE TOMATES</b> <i>tomaat, pistou, olijfolie</i>	11

Onze vis, schaal- en schelpdieren zijn duurzaam en hoofdzakelijk lokaal gevangen. Zo zijn ook onze groenten afkomstig van lokale boerderijen of van de beste producenten binnen Europa. Vlees, wild en gevogelte worden zorgvuldig geselecteerd en zijn afkomstig uit Nederland. Wild kan hagel bevatten. Zo houden wij vast aan ons doel om hout gestookt no-nonsense te koken.

In geval van allergieën kunt u dit doorgeven aan ons personeel.